



Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Кафедра управління інноваційною діяльністю та сферою послуг

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНІ ПРОГРАМИ





ІСТОРІЯ КАФЕДРИ

ТНТУ • 2020







- 30 серпня 2002 року згідно наказу № 313-03 Тернопільського державного технічного університету імені Івана Пулюя, на основі наказу Міністерства освіти і науки України було створено кафедру менеджменту підприємницької діяльності.
- З 2014 року – кафедра менеджменту інноваційної діяльності та підприємництва
- З грудня 2018 року кафедра функціонує під назвою: «Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг».





ЗАВІДУВАЧІ

Першим завідувачем кафедри був Заслуженим раціоналізатором України, Заслужений винахідник України, доктор технічних наук, професор **Володимир Якимович Мартиненко**.

У 2007 році кафедру очолив доктор економічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України **Богдан Миколайович Андрушків**.

З липня 2020 року обов'язки завідувача кафедри: «Управління інноваційною діяльністю та сферою послуг» виконує доктор економічних наук, **Шерстюк Роман Петрович**.





ОСВІТНІ ПРОГРАМИ КАФЕДРИ

ТНУ • 2020





АКРЕДИТОВАНІ

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Готельно-ресторанна справа» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: Бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА «Менеджмент» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» спеціалізації «Управління інноваційною діяльністю» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» Кваліфікація: «Магістр з менеджменту» за спеціалізацією «Управління інноваційною діяльністю»





НОВА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА 2021

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ЦИФРОВІ ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ»
першого рівня вищої освіти за спеціальністю
242 «ТУРИЗМ» галузі знань
24 «Сфера обслуговування»
Кваліфікація: Бакалавр з туризму





КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ТНТУ • 2020





4 доктори наук



Шерстюк Роман Петрович
Завідувач кафедри,
доктор економічних наук



Андрушків Богдан Миколайович
професор кафедри (до липня 2020 – завідувач кафедри), доктор економічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України.



Малюта Людмила Ярославівна
професор кафедри, заступник завідувача кафедри, доктор економічних наук, професор



Мельник Лілія Миколаївна
професор кафедри, доктор економічних наук





9 КАНДИДАТІВ НАУК



**Дудкін Павло
Дмитрович**
доцент кафедри,
кандидат
економічних наук,
доцент



**Островська
Галина Йосипівна**
доцент кафедри,
кандидат
економічних наук,
доцент



**Стойко Ігор
Іванович**
доцент кафедри,
кандидат технічних
наук, доцент



**Федишин Ірина
Богданівна,**
доцент
кафедри,
кандидат
економічних наук



**Нагорняк Галина
Степанівна**
доцент
кафедри,
кандидат
технічних наук,
доцент



**Владимир Ольга
Михайлівна**
доцент кафедри,
кандидат
економічних наук,
доцент





**Кузь Тетяна
Іванівна**
асистент
кафедри,
кандидат
економічних наук



**Паляниця Віктор
Анатолійович**
доцент кафедри,
кандидат
економічних наук,
доцент



**Вовк Ірина
Петрівна**
старший
викладач
кафедри,
кандидат
економічних наук



**Галицька Ірина
Богданівна**
асистент
кафедри



**Ордеха Галина
Іванівна**
провідний інженер
кафедри





МАТЕРІАЛЬНА БАЗА ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

ТНТУ • 2020



**КОРПУСИ УНІВЕРСИТЕТУ В ЯКИХ
ЗДІЙСНЮЄТЬСЯ РЕАЛІЗАЦІЯ ОСВІТНЬО-
ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНОРЕСТОРАННА СПРАВА»
ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ
ВИЩОЇ ОСВІТИ**

ТНТУ • 2020





КОРПУС №1



КОРПУС №2



КОРПУС №7



Корпус 10



НАВЧАЛЬНІ АУДИТОРІЇ

ТНУ • 2020





Аудиторія. Кабінет перемовин (корпус 2)



Комп'ютерна аудиторія. Корпус 1





Комп'ютерна аудиторія. Корпус 1





Комп'ютерна аудиторія. Корпус 1





Комп'ютерна аудиторія. Корпус 7.





Аудиторія. Конференц зал (корпус 10)



Навчальна аудиторія (корпус 10)



Навчальна аудиторія (корпус 10)





Навчальна аудиторія (корпус 7)



Навчальна аудиторія (корпус 7)



Навчальна аудиторія (корпус 7)



Навчальна аудиторія (корпус 7)



Навчальна аудиторія (корпус 7)





Аудиторія. Стартап центр (корпус 7)





Лабораторія ГРС (корпус 7)



Лабораторія ГРС (корпус 7)





Лабораторія ГРС (корпус 7)

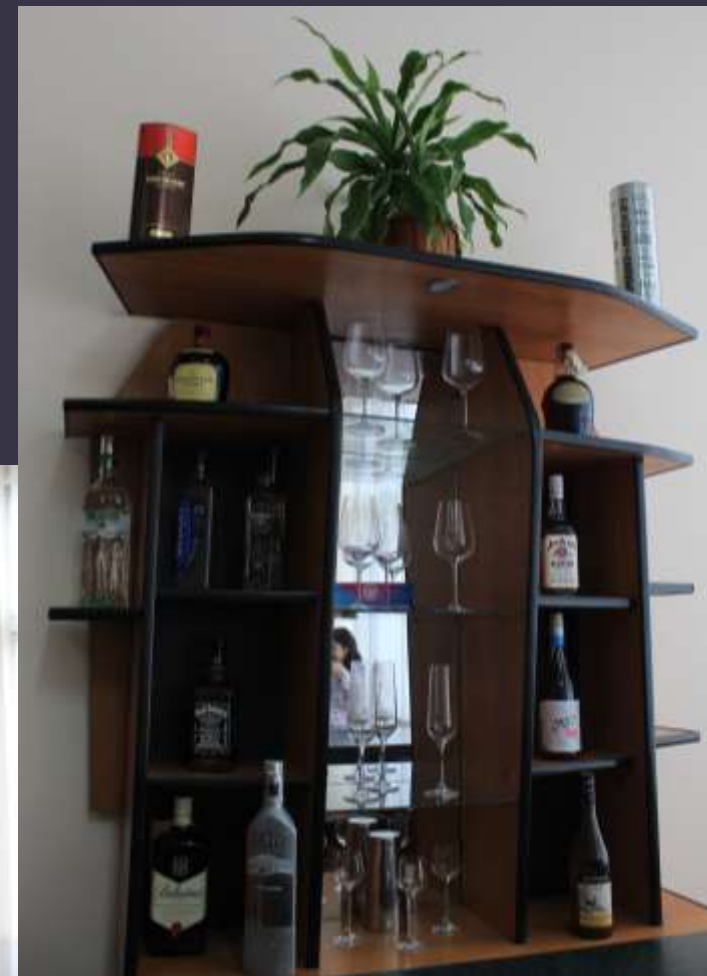




Лабораторія ГРС (корпус 7)



ТНТУ • 2020





Лабораторія ГРС (корпус 7)



Лабораторія ГРС (корпус 7)





Лабораторія ГРС (корпус 7)



Лабораторія ГРС (корпус 7)



БАРНЕ ОБЛАДНАННЯ

БАРНЕ ОБЛАДНАННЯ – це комплекс технічного обладнання для повноцінної роботи бару, до складу якого входять теплові обладнання, холодильне обладнання, допоміжне обладнання для бару, електромеханічне та інші торгові обладнання.

МІКСЕРИ ПРОФЕСІЙНІ

ЛЬОДОПОДРІБНЮВАЧ

ЛЬОДОГЕНЕРАТОР

БАРНИЙ КОМБАЙН

БАРНИЙ МОЙ ХОЛОДИЛЬНИК

ГРАНІТОРИ

БЛЕНДЕР

ВИННА ШАФА

ПРОМИСЛОВІ СОНДАВКИ

СОНООХОЛОДЖУВАЧ

СТАНЦІЯ ВАРМЕНА

СПЕЦІАЛЬНОСТЬ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА – одна з найперспективніших спеціальностей на сучасному етапі розвитку світової економіки. Предметом вивчення є процес управління підприємствами сфери обслуговування, а саме готельних і ресторанних комплексів, транспортних організацій та зв'язку, підприємств розваг та відпочинку, лікувально-оздоровчого напрямку тощо.

Розвиток туристичної галузі – важливий чинник розвитку економіки держави. При цьому місце в структурі туризму належить готельно-ресторанному господарству. Підвищення цієї сфери не лише має владити глибокими професійними знаннями, а й повинен бути спеціалістом у своїй сфері, дотримуватися культури надання послуг, вміти етикету, бути сродованим, комунікабельним, дисциплінованим.

Готельно-ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції і має за мету максимально задовільнити потреби споживача, забезпечити високий рівень комфорту, задовільнити наближено-миментні потреби, господарські і культурні запити гостей.

Готельно-ресторанна справа – одна з актуальних і перспективних спеціальностей, яка необхідна для забезпечення готельної та ресторанної інфраструктури.

Фактично даної професії повинні вміти організувати діяльність щодо надання основних видів послуг, організувати виробництво і обслуговування у закладах ресторанного господарства, процес виробництва і надання готельних послуг, забезпечити охорону праці та техніку безпеки, належний рівень якості продукції, спановувати чинної законодавчо-нормативної бази з питань функціонування підприємств готельно-ресторанної галузі, володіти практичними навичками роботи з якими характерні технікою та у сфері інформаційних технологій, зв'язні інтелектуальні мов та ін.

До них відносять такі індивідуальні вмощи як: креативне мислення, гарний етикет та високий рівень культури, творчі здібності, комунікабельність, дисциплінованість.



БЕЗПЕКА РОБІТ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ

ВІДНІ ОБЛАДНАННЯ

ЕЛЕКТРОІНСТРУМЕНТИ

Використання електричних інструментів без належної підготовки може призвести до смертельних травм. Перед використанням необхідно перевірити стан інструменту, наявність захисних пристроїв та надійність ізоляції.

ТЕПЛОТА

Електричні інструменти можуть нагрітися до високої температури. Не торкайтеся гарячих частин інструменту під час роботи та після її завершення.

МОДИСТИЧЕННЯ

Не використовуйте електричні інструменти в вологих приміщеннях або на висохлих поверхнях, якщо це не передбачено інструкцією.

ІНСТРУКЦІЙНІ КАРТИ

ПІД ЧАС РОБОТИ

Завжди використовуйте інструкційні карти, надані виробником. Вони містять важливі правила безпеки та технічні характеристики.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ

Вимкніть інструмент з мережі, перевірте його на наявність напруги та зберігайте в спеціальному контейнері.

НЕВІСЛІБНІ ТА ШКОДИВІ ФАКТОРИ

Не використовуйте інструменти, якщо ви відчуваєте незручність, біль або інші ознаки втоми. Не використовуйте інструменти, якщо ви вживали спиртні напої або лікарські засоби.

ДИСТАНС ДО МОДИ

Зберігайте достатню дистанцію від електричних ліній та обладнання, щоб уникнути ураження струмом.

КУХАРСЬКІ НОЖІ

Використання кухарських ножів вимагає обережності та уваги. Не використовуйте ножі, якщо ви вживали спиртні напої. Не використовуйте ножі для різання металу або інших твердих матеріалів.



ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ

КАРТОПЛЕЧИСТКА

МІКСЕР

ТІСТОМІС

ОБВЕРТКА

РИВОМІСТКА

МІКСЕР

ХЛІВОРІЗКА

КУТТЕР

ТІСТОРОЗКАТКА

КУХОННИЙ ПРОЦЕСОР

РОЗПІШУВАЧ ДЛЯ М'ЯСА

ПІЛКА ДЛЯ М'ЯСА

Використання електричного обладнання вимагає уваги до деталей. Не використовуйте обладнання, якщо ви не читали інструкцію.

ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ. ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ

ЕЛЕКТРОСВІДВОРДКИ

Використання електричних плит вимагає обережності. Не залишайте плити без нагляду. Не використовуйте плити, якщо ви вживали спиртні напої.



ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Використання теплових приладів вимагає обережності. Не торкайтеся гарячих частин приладу.



КОТЛИ ЗАРЧОВАРИЛЬНІ

Використання котлів вимагає обережності. Не використовуйте котли, якщо ви не читали інструкцію.



ЕЛЕКТРИЧНІ ВОДОНАГРІВАЧІ

Використання електричних водонагрівачів вимагає обережності. Не використовуйте водонагрівачі, якщо ви не читали інструкцію.



ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ПРОМИСЛОВА

Використання промислової електричної плити вимагає спеціального навчання та обережності.



СТОЛИ З ПІДГРІВОМ

Використання столів з підгрівом вимагає обережності. Не використовуйте столи, якщо ви не читали інструкцію.



ЕЛЕКТРО-КИП'ЯТІЛЬНИКИ

Використання електричних кип'ятильників вимагає обережності. Не торкайтеся гарячої води.



ПІЧ НА ДЕРЕВНОМУ ВУГЛІ

Використання печей на деревному вугіллі вимагає обережності. Не використовуйте печі, якщо ви не читали інструкцію.



ПАРОКОНВЕКЦІЙНА ПІЧ

Використання пароконвекційної печі вимагає спеціального навчання та обережності.



ПЛИТА ГАЗОВА

Використання газових плит вимагає спеціального навчання та обережності.



ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦІ

Використання печей для піци вимагає спеціального навчання та обережності.



СЕРВІЗНА ПЛИТА

Використання сервізної плити вимагає спеціального навчання та обережності.



СТІННИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ

Використання стінних електричних приладів вимагає спеціального навчання та обережності.



МОРОЗИЛЬНА ШАФА

Використання морозильної шафи вимагає спеціального навчання та обережності.



ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ

Використання холодильного обладнання вимагає спеціального навчання та обережності.



УНІВЕРСАЛЬНА ШАФА

Використання універсальної шафи вимагає спеціального навчання та обережності.



МОРОЗИЛЬНЕ ВІТРИНО

Використання морозильної вітрини вимагає спеціального навчання та обережності.



ХОЛОДИЛЬНА ШАФА

Використання холодильної шафи вимагає спеціального навчання та обережності.



МОРОЗИЛЬНА ШАФА

Використання морозильної шафи вимагає спеціального навчання та обережності.



МОРОЗИЛЬНЕ ВІТРИНО

Використання морозильної вітрини вимагає спеціального навчання та обережності.



ХОЛОДИЛЬНИК ВІТРИНО

Використання холодильної вітрини вимагає спеціального навчання та обережності.



ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ТІСТОЧОК

Використання холодильника для тісточок вимагає спеціального навчання та обережності.



САЛАТ-БАРИ

Використання салат-бару вимагає спеціального навчання та обережності.



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИПРОБУВАННЯ МОРОЗІВ

Використання обладнання для випробування морозів вимагає спеціального навчання та обережності.



КАМЕРА ШОКОВОЇ ЗАМОРОЗКИ

Використання камери шоккової заморозки вимагає спеціального навчання та обережності.







Лабораторія ГРС. Кафе "Кленк" (корпус 10)





Лабораторія ГРС. Кафе "Клен» (корпус 10)



Лабораторія ГРС. Кафе "Кленк" (корпус 10)



Лабораторія ГРС. (корпус 4)





Лабораторія ГРС. Міні готель. (корпус 10)



Лабораторія ГРС. Міні готель. (корпус 10)



Лабораторія ГРС. Міні готель. (гуртожиток №1)



Лабораторія ГРС. Міні готель. (гуртожиток №1)





БАЗИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ

ТНТУ • 2020





Avalon Palace





**САМОГОНна
Ресторація**



SAPSAN

SINCE 2011



ТНТУ • 2020





ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

ТНТУ • 2020



Бібліотека



Бібліотека. Малий читальний зал.



Електронний читальний зал



Великий читальний зал.



МІЖНАРОДНА СПІВПРАЦЯ

ТНУ • 2020





Health Resort & Medical SPA
☆☆☆☆
Panorama Morska
Jarosławiec





Проект EUROEST

Хотите стать шеф-поваром – официантом – пиццайоло?





УКЛАДЕННО МЕМОРАНДУМ ЩОДО НАЛАГОДЖЕННЯ СПІВПРАЦІ ІЗ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИМИ КОМПЛЕКСАМИ ХОРВАТІЇ



ГО "Українсько-хорватська
співпраця "Біла Хорватія"

ТНУ • 2020





ГУРТОЖИТКИ

ТҶТҮ • 2020





Гуртожиток № 1





ԿԻՄՈՒՄ





Кімнати





Кухня



Коридор



Душева



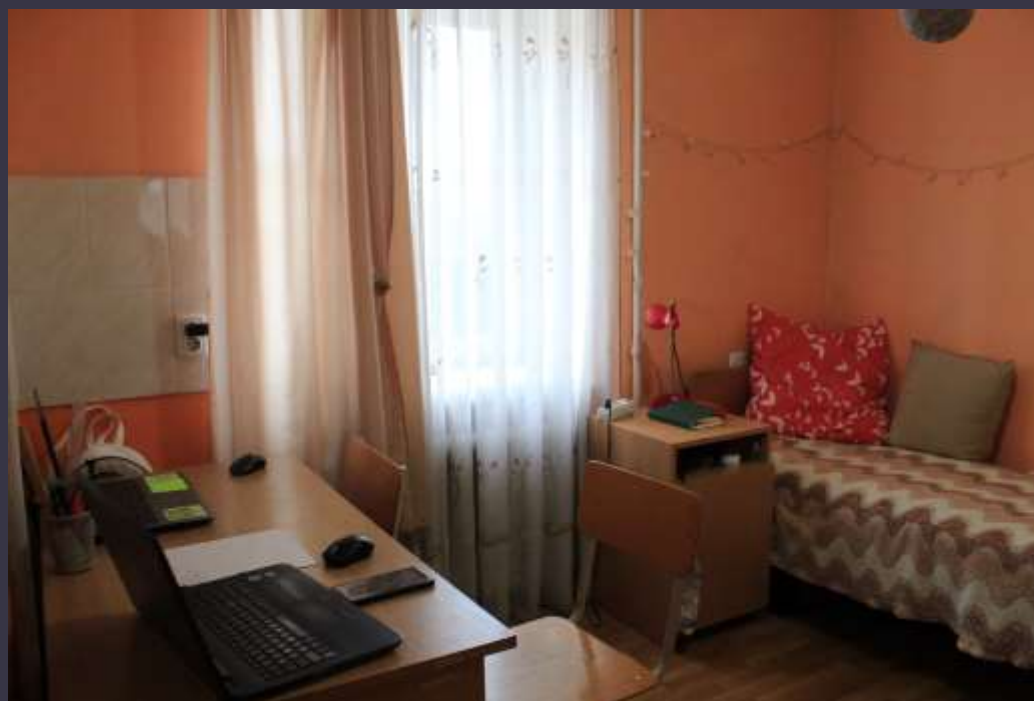


Гуртожиток № 2





Кімнати





КІМНАТИ





Кухня

Праляня

Душева





ІДАЛЬНЯ

ТНУ • 2020



ЇДАЛЬНЯ.




СТВОРЕННЯ В ЗВО ДОСТАТНІХ УМОВ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ПРАВА НА ОСВІТУ ОСОБАМИ З ОСОБЛИВИМИ ОСВІТНІМИ ПОТРЕБАМИ

ТНТУ • 2020







СПОРТЗАЛ, БАСЕЙН, АКТОВИЙ ЗАЛ

ТНТУ • 2020



Басейн



СПОРТИВНІ ЗАЛИ



АКТОВИЙ ЗАЛ



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

ТНУ • 2020

