

Ткачук Оксана Вікторівна



Старший викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

e-mail: nik-name@ukr.net

моб. тел.: +380963063950

Закінчила в 1998 році Одеську державну академію харчових технологій за спеціальністю Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, диплом ВЕН№015555 та здобула кваліфікацію інженера – технолога за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Закінчила в 2021 році Одеську національну академію харчових технологій Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» акредитована Міністерством освіти і науки України, диплом М21 №043212 та здобула кваліфікацію: ступінь вищої освіти Магістр, галузь знань «Сфера обслуговування», спеціальність «Готельно-ресторанна справа».

З 2017 року є членом Асоціації шеф-кухарів півдня України, диплом № 305.

Починаючи з 2016 року підвищувала кваліфікацію:

- 29.03.2016 по 17.06.2016 в м. Одеса, вул. Канатна, 112, на базі спеціалізованої лабораторії кафедри готельно-ресторанного бізнесу «Лабораторія кулінарного мистецтва» ОНАХТ, ауд. Дх-315 кулінарні курси від кулінарної школи Михайла Сосновських при підтримці Південної Асоціації шеф-кухарів України, тема стажування: «Інноваційні технології приготування ресторанних страв»;
- 18.06.2017 по 22.06.2017 Gastrocentrum, Hradecka 17, Opava, Czech Republic Silesian University in Opava International Gastronomy Seminar Організатори: La Fondation Pour La Formation Hoteliere, Silesian University in Opava, Cultural and culinary differences and distinctions of my country: the North, South, East and West;
- 04.06.2018 по 05.06.2018 ОНАХТ вул. Канатна 112, м. Одеса International

Seminar. Організатори: La Fondation Pour La Formation Hoteliere, Odessa National Academy of Food Technologies, "Food Tourism: trends and developments", Dr. Elizabeth M. Ineson, UK "Trends in food design", Dr. Kateryna Fedosova, UKR "Hotel operations, tactics and strategy (HOTS)", Mitja Petelin, Slovenia.

Пройшла стажування з 22.02.2021 по 22.06.2021р. в ресторані «Monika» м.Одеса. Тема: «Впровадження інноваційного напрямку "Slow Food" у ресторанному бізнесі»

Дисципліни:

Технологія продукції ресторанного господарства
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Кулінарне мистецтво
Організація ресторанного господарства
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства
Етнічні кухні

Організаційна робота:

відповідальна на кафедрі ГРБ за профорієнтаційну роботу з коледжами, також відповідальна за зберігання архіву студентських курсових проектів та курсових робіт, зберігання звітів практики, відповідальна за збереження електронного депозитарію кафедри.

Науково-педагогічна робота:

Підготовлено та видано колективну монографію "Продовольча безпека як пріоритет агропромислової політики України" у 2019 р.

Наукові публікації:

Опубліковано за період роботи: статті – 2, тези (у тому числі із студентами) - 18, навчально-методичні праці - 11.

В 2022 році приймала участь у IV Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти: Удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації» (13-15 квітня 2022 р.), 82 науковій конференції науково-педагогічного складу (26-29 квітня 2022р.) – підготовка постеру, XI Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності» (19 травня 2022 р.) із доповіддю.

Наукова робота

Маю 15 публікацій, з них 12 наукових та 3 навчально-методичного характеру.

За 2020-2021 навчальний рік опубліковано 3 наукові праці, підготовлено 4 наукові праці до 81 наукової конференції викладачів ОНАХТ та до X Всеукраїнської конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності».

Здійснювала керівництво студентами для участі у X Всеукраїнській конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності».

Навчально-методична робота

Виконую всі види навчальної роботи на кафедрі у повному обсязі відповідно до індивідуального плану. Навчальна робота полягає у проведенні практичних та лабораторних занять студентам денної та заочної форм навчання на пряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа», зокрема у 2020-2021 н. р.:

- з курсу «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»;
- з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»;
- з курсу «Кулінарне мистецтво»;
- з курсу «Технологія продукції ресторанного господарства»;
- з курсу «Організація готельно-ресторанного господарства»;
- з курсу «Рекреаційні комплекси світу».

Приймала участь у оновленні навчально-методичного забезпечення, розробці робочих програм для даних дисциплін.

На даний час проходжу стажування в ресторані «Моніка» з 22.02.2021 по 22.06.2021 року. У квітні 2021 року прийняла участь в III Міжнародній науково-практичній конференції «Індустрія туризму та гостинності: досвід, проблеми, перспективи», яку проводила кафедра туризму і готельно-ресторанного сервісу Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка, за результатами отримано сертифікат учасника.

Виховна робота, громадська робота та інші види робіт

За звітний період виконувала обов'язки куратора студентської групи факультету ІТХ і РГБ за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» (у 2020 р.).

Під час приймальної компанії 2020 року виконувала обов'язки секретаря відбіркової комісії факультету ІТХ і РГБ.

З 2017 року по теперішній час проводжу консультування з науково-виробничих питань мережі ресторанів «М'ясо та вино». На кафедрі відповідаю за зберігання та електронний архів дипломних, курсових проектів, курсових робіт та звітів з проходження практики.