

Хазіпов Юрій Динфирович, майстер виробничого навчання Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету.

У 1987 році закінчив Вольське вище військово училище ордена Червоної зірки училище імені Ленінського комсомолу за спеціальністю «Командне тактичне продовольче забезпечення військ».

Протягом 2006-2011 працював на посаді кухаря та шеф-кухаря закладів ресторанного господарства, зокрема “Зефір”.

У 2011 році відкрив заклад “Ottimo cibo”.

У 2015 році він був запрошений до Баку (Азербайджан) для курування відкриття ресторану української кухні «Замок Лева». Цей заклад став новим та незвичним для місцевої гастрономічної сцени.

Бренд-шеф сім'ї ресторанів «Classic» (Ковель) 2016 р.

Є бренд-шефом мережі ресторанів швидкого харчування «Gabar» 2024 “Галя Балувана” 2018 та “Multy Cook” 2023, яка пропонує сучасний підхід до традиційної кухні.

Він також проводив власні майстер-класи та був модератором наприклад, на форумі рестораторів West Rest Forum 2017 у Луцьку, де демонстрував приготування страв з равликів та ділився секретами їхнього приготування.

розробив меню ресторції м'ясо та фольклор .

Ресторан риби та морепродуктів «Miss Fishka» в Луцьку: У березні 2024 року він розробив меню для цього закладу, який спеціалізується на стравах з морепродуктів

У 2020 році Юрій Хазіпов реалізував концепцію сучасної їдальні на території логістичного комплексу WEST AUTO HUB

Основні предмети, що викладає:

- Організація виробництва та обслуговування.
- Виробниче навчання.

Навчально-методична робота:

- Підготовка та створення дистанційних відео-курсів для учнів професії «Кухар. Кондитер» з предмету «Технологія приготування їжі» та виробничого навчання. м. Луцьк 2024 р.

Організаційно-методична робота:

- Представляв Україну на міжнародних кулінарних конкурсах, зокрема на East European Culinary Cup у Брашові (Румунія) у 2017 році, де здобув золоту медаль у номінації «птиця» та срібну — у номінації «яловичина» .
- У 2019 році він разом із Віталієм Волковим представляв команду "Otto Pizza" на 18-му міжнародному фестивалі та чемпіонаті з приготування піци в Неаполі, Італія.
- Співорганізатор блокпостів харчування м. Луцьк 2022 р.
- Підготовка учасників до Всеукраїнського (Міжнародного) етнофестивалю кулінарного мистецтва, 2024 рр.

Підвищення кваліфікації:

- Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01597997/00060-17. Термін: 13.02.2017-23.02.2017. Курси. Тема: «Сучасні інтерактивні методи навчання». Дата видачі: 23.02.2017 р. Кількість навчальних (годин): (108 год).

- Стажування на виробництві у ресторації «Добра хата». Термін стажування: 01.02.2018-21.02.2018р. Звіт про стажування.

- Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/01554-19. Термін: 01.02.2019-01.03.2019. Курси. Тема: «Застосування інноваційних методів навчання з фахових дисциплін

спеціальності «Харчові технології». Дата видачі: 01.03.2019 р. Кількість навчальних (годин): (150 год).

- Асоціація кулінарів України. Сертифікат МІ №112. Термін: 21.05.2021-22.05.2021. Тема: «Майстер-класи. Парад майстер-класів видатних кухарів України». Дата видачі: 22.05.2021 Кількість навчальних годин: (16 год).

- Волинський інститут післядипломної педагогічної освіти. Сертифікат №7202-21. Термін стажування: 08.11.2021. Семінар-тренінг. Тема: «Інклюзивна освіта в умовах реформування галузі освіти в Україні». Дата видачі: 08.11.2021. Кількість навчальних кредитів (годин): 0,27 кредита ЄКТС (8 год).

- Центр розвитку кадрового потенціалу Сумський державний університет. Сертифікат про підвищення кваліфікації СП№05408289/1954-22. Термін: 24.10.2022-28.10.2022. Тема: «Дистанційне навчання за будь-яких умов». Дата видачі: 28.10.2022. Кількість навчальних кредитів (годин): 1 кредит ЄКТС (30 год).

- Львівський торговельно-економічний університет. Сертифікат №101/16 Термін: 01.02.2023-14.03.2023р. Стажування. Тема Підвищення педагогічної майстерності та професійного рівня.. Дата видачі: 27.03.2023. Кількість навчальних кредитів (годин): 6 кредитів ЄКТС (180 год).

Prometheus. Сертифікат. Термін: 26.11.2025. Онлайн-курс. Тема: «Медіаграмотність для освітян». Дата видачі: 26.11.2025. Кількість навчальних кредитів (годин): 2 кредита ЕКТС (60 год).

Перелік нагород та заохочень:

- Грамота Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету за сумлінну працю, високий професіоналізм та з нагоди Дня працівника освіти (м. Луцьк, 2020 р.).

- Грамота Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету з нагоди Дня працівника освіти (м. Луцьк, 2021 р.).

- Грамота Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету з нагоди Міжнародного дня кооперації (м. Луцьк, 2022 р.).