

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Державний біотехнологічний університет</b>
Освітня програма	<b>52549 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Доктор філософії</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

*Використані скорочення:*

<b>ID</b>	ідентифікатор
<b>ВСП</b>	відокремлений структурний підрозділ
<b>ЄДЕБО</b>	Єдина державна електронна база з питань освіти
<b>ЄКТС</b>	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
<b>ЗВО</b>	заклад вищої освіти
<b>ОП</b>	освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>6459</b>
Повна назва ЗВО	<b>Державний біотехнологічний університет</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>44234755</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Кудряшов Андрій Ігорович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	

### 2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/6459>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>52549</b>
Назва ОП	<b>Харчові технології</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Доктор філософії</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-наукова</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Факультет переробних і харчових виробництв</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Кафедра технології м'яса Кафедра харчових технологій продуктів із плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю.Павлюк Кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>61051, м. Харків, вул. Клочківська, 333</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>404968</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Янчева Марина Олександрівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Декан факультету переробних і харчових виробництв</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>0954374642@btu.kharkov.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(095)-437-46-42</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(057)-349-45-40</b>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 0 міс.
очна денна	4 р. 0 міс.

#### 4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» діє з 2016 р. та спрямована на підготовку наукових кадрів за третім рівнем вищої освіти (доктор філософії) за спеціальністю 181 Харчові технології. ОП забезпечує формування у здобувачів освіти науково-професійних компетентностей продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні наукові проблеми, здійснювати дослідно-інноваційну діяльність, проводити фундаментальні та прикладні дослідження в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснювати науково-педагогічну діяльність. Історія ОП нерозривно пов'язана з багаторічною історією розвитку наукових досліджень в Харківському державному університеті харчування та торгівлі, що з травня 2021 року входить до складу ДБТУ, при якому функціонували аспірантура (з 1989 р.), докторантура (з 1992 р.) та 2 спеціалізовані вчені ради Д 64.088.01 та К 64.088.03 із захисту докторських та кандидатських дисертацій за спеціальностями: 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів», 05.18.16 «Технологія харчової продукції», 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів», 05.18.13 «Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів». Зазначені спеціальності визначили вектори розвитку сучасної ОП, яку вперше було розроблено в 2016 році. Підготовкою фахівців за вказаними спеціальностями за третім рівнем вищої освіти займаються потужні колективи наукових шкіл технологічного спрямування університету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-frxv/>), серед вагомих досягнень яких є отримання 2-х Державних премій України в галузі науки і техніки за роботи «Створення і впровадження прогресивних технологій і ефективного обладнання для отримання нових функціональних оздоровчих харчових продуктів» (2006 р.), «Інноваційні технології виробництва харчової продукції нового покоління масового споживання» (2011 р.), Премії Президента України для молодих вчених за роботу «Інноваційні технології харчової продукції, одержаної шляхом сферифікації» (2018 р.), отримання іменних стипендій Президента України, Кабінету Міністрів України, Харківської облдержадміністрації тощо.

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2023 - 2024	2	2	0	0	0
2 курс	2022 - 2023	3	3	0	0	0
3 курс	2021 - 2022	2	2	0	0	0
4 курс	2020 - 2021	7	7	0	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	52485 Харчові технології 52589 Харчові технології в ресторанній індустрії 52590 Технології харчових продуктів тваринного походження 52591 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокоцентратів 52592 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу
другий (магістерський) рівень	52523 Технології зернопродуктів та зернові ресурси 52567 Технології харчових продуктів тваринного походження 52568 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокоцентратів 52569 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та

	молока для підприємств харчового бізнесу 52594 Дієтичне харчування і харчова безпека 52595 Харчові технології в ресторанній індустрії
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	52549 Харчові технології

## 7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	47994447	203889
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	47994447	203889
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

## 8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОНП_PhD_181_2022.pdf</i>	qRiKT5wUFfm9NkZ4Q7Esx++b/Mo3BElaCuNrFGDkIi4= =
Навчальний план за ОП	<i>НП phd 181_XT 2022.pdf</i>	fmNw3uoWpGAzJzTlIT+tkiuGd3ZzwT2zNGhcHS3QE3I= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_ДФ_НекрасовПО_підпис.pdf</i>	wx9esVY8gWqsDETZVyB8GKCz5KeBrLaOizlSwLsaELk= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗИЯ відгук 181.pdf</i>	VlBw3hrYyxCR+hzmzTVuoDWNOWpT+BP+dvPPPqyPSZ6w= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгук ОНП 181_Шкляев О.М..pdf</i>	j1nVsQYApW5pswC97Bftq4sAlwIuay3JTvt2e//mp20= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгук БогМол завод.pdf</i>	KNlolsfvMpOoXS+RYxcA5kFkgRcOl+ocWYXVAgR4uXE= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_ДФ_Кравченко_підпис.pdf</i>	yi5HW/9nimCj3JBLhewyYK0AByg//LDNG2or4Jm1DEk= =

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

#### Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Цілі: набуття компетентностей продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні наукові проблеми, здійснювати дослідно-інноваційну діяльність, проводити фундаментальні та прикладні дослідження в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснювати науково-педагогічну діяльність

Програма робить окремий фокус на створення теоретико-прикладної бази для проведення наукових досліджень та одержання нових знань в області харчових технологій. Сформовані програмні результати навчання дозволяють комплексно оцінювати новачки на відповідність з огляду на ефективність технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологобезпечність.

Потужні колективи наукових забезпечують здобуття глибинних знань із спеціальності 181 Харчові технології, зокрема засвоєння основних концепцій, розуміння теоретичних і практичних проблем, історії розвитку та сучасного стану наукових знань за обраною спеціальністю, оволодіння термінологією з досліджуваного наукового напрямку, набуття універсальних навичок дослідника, управління науковими проектами, реєстрації прав інтелектуальної власності

**Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та**

## стратегії ЗВО

Вказані цілі ОНП відповідають Стратегії розвитку ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/>), в якій заявлена місія – створення університету європейського рівня, інноваційного типу, з високим рейтингом та розвиненою інфраструктурою з метою задоволення ціннісних очікувань усіх стейкхолдерів. Це обумовлює необхідність реалізації набуття компетентностей продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні наукові проблеми, здійснювати дослідно-інноваційну діяльність, проводити фундаментальні та прикладні дослідження в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснювати науково-педагогічну діяльність

### **Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:**

#### **- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

- Під час щорічних зборів проектної групи та групи удосконалення ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>) здобувачі висловлюють свої пропозиції щодо побажання щодо перегляду ОНП. Зокрема:  
- на пропозицію здобувача Скриннік В.І. у ОНП 2020 скорегована змістовна складова ОК «Інжиніринг інновацій», «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика», «Філософія науки» задля удосконалення формування фахових та соціальних навичок (soft skills)  
- на пропозицію здобувача Дегтяр В.В. щодо прагнення до поглибленого вивчення та опанування методологічних підходів у сфері наукових досліджень у ОНП 2022 р змінено назву дисципліни «Організація наукових досліджень» на «Методологія та організація наукових досліджень» та додано відповідні модулі освітньої компоненти.  
- здобувач Білаш Б. Г. відмітив, що присутнє дублювання змісту деяких складових ОК «Планування експерименту та методи обробки даних», «Математичні моделі та методи в харчовій галузі». Після аналізу прийнято рішення у ОНП 2023 р. об'єднати їх в одну - «Методи обробки та аналізу експериментальних даних»

#### **- роботодавці**

Для успішного досягнення цілей та програмних результатів ОНП «Харчові технології» з потенційними роботодавцями регулярно проводяться консультації, кругли столи, семінари, обмін досвідом на науково-практичних конференціях.

Існує плідна співпраця з провідними компаніями України та зарубіжжя, зокрема ТОВ Капсулар, Австрійська компанія Котани (Kotányi), ТОВ «ІДС-Україна», ТОВ Тайфун-2000, ТОВ «Три Стар», ТОВ «КАПС УД СІСТЕМС», ТОВ Салтівський МК, ТОВ Чугуївський МК, побажання яких враховувалися під час перегляду ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>), зокрема, у ОНП 2022 удосконалено блок вибіркового дисциплін, а саме введено ОК «Харчова безпека та сталі харчові ланцюги», «Сенсорний аналіз харчової продукції», «Розвиток індустрії пакування харчових продуктів», у ОНП 2023 р. збільшено кількість кредитів на ОК Фаховий колоквиум та Докторський проект з 3 до 4 для посилення здобуття глибинних знань зі спеціальності з урахування індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів фахових компетентностей.

#### **- академічна спільнота**

Академічна спільнота брала участь в рецензуванні ОНП та надала позитивні відгуки (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>). Враховується досвід та відбувається обговорення цілей і програмних результатів навчання здобувачів вищої освіти ОНП «Харчові технології» з іншими ЗВО, зокрема НТУ «ХПІ» (м. Харків), ДТЕУ та НУХТ (м. Київ), ОНАХТ (м. Одеса), СНАУ (м. Суми).

Створюються сприятливі умови для співпраці з іноземними партнерами в рамках виконання спільних проєктів, забезпечення умов для підвищення кваліфікації, оприлюднення й апробації результатів досліджень аспірантів та вчених. Заключено договори та меморандуми про співпрацю з Алматинським технологічним університетом (м. Алмати, Казахстан), Куявським університетом (м. Вроцлавек, Польща), Лянкаранським державним університетом (Азербайджан), Тараським регіональним університетом ім. М.Х.Дуллаті (Казахстан), Наманганським державним університетом (Узбекистан), Університетом прикладних наук Вайнштефан-Трисдорф (Німеччина) (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobotnytstvo/>)

#### **- інші стейкхолдери**

Наукова складова певних досліджень реалізується в рамках співробітництва з рядом інститутів, організацій, асоціацій (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobotnytstvo/>). В рамках меморандуму про співробітництво з Громадською організацією «Національна асоціація громадського харчування» (м. Львів) щодо консолідації зусиль, спрямованих на виведення харчової культури українців на вищий щабель та підняття стандартів до рівня здорового харчування. Співпраця в рамках меморандумів про співпрацю з Асоціацією шеф-кухарів Середземномор'я (Італія) та Асоціація шеф-кухарів Середземноморського та Європейського регіонів (SKMER) (м. Спліт, Хорватія) поглиблює компетентності щодо здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів. Існує співпраця з Фізико-технічним інститутом низьких температур ім. Веркіна НАН України та Інститутом проблем кріобіології і кріомедицини НАН України.

### **Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці**

Задоволення населення якісними та безпечними продуктами харчування є ключовим пріоритетом державної політики у забезпеченні продовольчої безпеки країни, що потребує високоосвічених фахівців, які спроможні комплексно оцінювати новачі на відповідність з огляду на ефективність технологічних процесів, ресурсозбереження, імпортозаміщення, екологічності.

Враховуючи специфіку університету, і як наслідок унікальність ОНП, фахові компетентності (НФ.1-НФ.4 – на розвиток універсальних навичок дослідника, НФ.5,6 – на здобуття глибинних знань зі спеціальності) відповідають на виклики, що постають перед харчовою промисловістю та ресторанною індустрією, зокрема створення теоретико-прикладної бази для проведення наукових досліджень та одержання нових знань в області харчових технологій. Програмні результати навчання у комплексі з широкою вибірковою складовою (В.1-В.8) забезпечують інтегральну компетентність щодо здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Особливості новітніх тенденцій розвитку спеціальності враховуються під час щорічного перегляду програм навчальних дисциплін ОНП за результатами моніторингу вступної компанії, професійних дискусій з академічною спільнотою

### **Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст**

Вирішальним питанням в розробці сучасних харчових технологій є необхідність підготовки фахівців-науковців за спеціальністю Харчові технології, які в змозі впроваджувати наукові досягнення в практику переробних і харчових виробництв, закладів ресторанного господарства та трансформувати потреби і завдання галузі у напрямки наукових досліджень. В зв'язку цим використовується предметний та практично-орієнтований освітній процес.

За науковим і освітнім потенціалом Харків посідає друге місце в Україні. У середньому за рік тут готують понад 33 тис. фахівців, що забезпечує високий рівень кваліфікації трудових ресурсів регіону. Підприємства харчової промисловості та ресторанного господарства повністю забезпечують власні потреби регіону у виробництві хлібобулочних і макаронних виробів, м'ясних продуктів, молочної продукції. Спрямованість підготовки здобувачів на забезпечення спеціалістів з харчових технологій в регіоні підтверджується змістовим контекстом ОНП у нормативних фахових дисциплінах та дисциплінах за вибором.

### **Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм**

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОНП проаналізовано досвід аналогічних вітчизняних програм, зокрема ОНП зі спеціальності «Харчові технології» НУХТ (м. Київ), ОНТУ (м. Одеса), НТУ «ХП» (м. Харків), проводиться постійне ознайомлення з нормативними документами, моніторинг звітів самооцінювання ОП різних закладів ЗВО.

Було проаналізовано ОП та навчальні плани зарубіжних університетів, зокрема . University of Osijek (Осієцький університет імені Йосипа Юрая Штросмаєра), м. Осієк, Хорватія, University of Lincoln (Університет Лінкольна), Пенсільванія, США, Cornell University (Корнельський університет), Ітака, Нью-Йорк, США, University of West Attica (Університет Західної Аттики), Греція. За результатами аналізу в ОНП 2022 р впроваджено вибірково ОК Сенсорний аналіз харчової продукції, Харчова безпека та сталі харчові ланцюги

### **Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти**

Програмні результати, що досягаються в процесі підготовки фахівців за ОНП, за своїм сукупним змістом відповідають затвердженому проекту стандарту для спеціальності 181 «Харчові технології». Освітні компоненти ОНП дозволяють оволодіти інтегральною, загальними та спеціальними компетентностями, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Обов'язкові освітні компоненти НЗ.1 – НЗ.5 забезпечують виконання програмних результатів навчання РН1-РН4, РН7-РН8, визначених у Стандарті вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Обов'язкові освітні компоненти НФ1-НФ6 забезпечують виконання програмних результатів навчання РН1-РН7.

### **Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?**

Стандарт присутній. ОП враховує всі вимоги Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

## **Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

60

## **Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?**

44

## **Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?**

16

## **Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?**

Зміст ОНП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності через забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами ОНП. Освітньо-наукову програму орієнтовано на створення теоретико-прикладної бази для проведення наукових досліджень та одержання нових знань в області харчових технологій.

Цілі навчання: підготовка висококваліфікованих науковців і науково-педагогічних кадрів в сфері харчових технологій, здатних продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні наукові проблеми, здійснювати дослідно-інноваційну діяльність, проводити фундаментальні та прикладні дослідження в області харчових технологій, які мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення, здійснювати науково-педагогічну діяльність. Об'єкт діяльності: технологічні процеси і харчові продукти.

Теоретичний зміст предметної області: поняття, теорії та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій формується через ОК НЗ.3, НФ.1, НФ.2, НФ.4, НФ.5.

Методи, методика та технології: технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології формуються через ОК НФ.1 – НФ.3.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення використовуються під час вивчення ОК НФ.1-3 та під час виконання наукової складової ОНП. Фахівці за напрямом повністю забезпечують вивчення та використання здобувачами вищої освіти об'єктів/предметів, пристроїв та приладів в межах змісту ОНП (освітніх компонент). Під час засвоєння освітніх компонент аспіранти оволодівають сучасними методами, методиками та технологіями, що необхідні для вирішення науково-практичних задач з харчових технологій.

Загальні компетенції формуються через ОК НЗ.1-2, НФ.4-6

## **Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?**

Структура ОНП передбачає механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема, через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін.

Процедура вибору здобувачами вищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії регламентована Положенням про порядок обрання студентами вибіркових навчальних дисциплін у Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/pol-pro-obr-vyb-dy-sc-z.pdf>). Формування індивідуальної освітньої траєкторії відображається в індивідуальних навчальних планах здобувачів та передбачає можливість індивідуального вибору ними навчальних дисциплін (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/katalog-vybirkovykh-dystryplin/>) у межах, передбачених освітньою програмою та навчальним планом в обсязі, що становить 27% від загальної кількості кредитів, з дотриманням послідовності їх вивчення відповідно до структурно-логічної схеми підготовки наукового фахівця.

Крім того здобувачі мають право на академічну мобільність відповідно до Положення про академічну мобільність (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol1.pdf>)

## **Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?**

Вибір навчальних дисциплін здобувач здійснює в процесі формування свого індивідуального навчального плану відповідно до Положення про порядок обрання студентами вибіркових навчальних дисциплін у Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/pol-pro-obr-vyb-dy-sc-z.pdf>), наукових інтересів, у межах, передбачених ОНП та навчальним планом, з дотриманням послідовності їх вивчення відповідно до структурно-логічної схеми підготовки. Перелік вибіркових дисциплін формує проектна група (група удосконалення) ОНП та наукові керівники здобувачів, перелік оприлюднюється (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/katalog-vybirkovykh-dystryplin/>). Запис здобувачів на вивчення вибіркових дисциплін здійснюється за їх письмовими заявами у терміни, визначені положенням.

## **Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності**

У навчальному плані здобувачів ОНП визначено обсяг проведення педагогічної практики 4 кредити. Зміст

педагогічної практики визначається відповідною Програмою (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/pol-pro-ped-prakt-asp.pdf>).

Організатором практики є кафедра, за якою закріплений аспірант. Зміст практичної підготовки визначається її програмою, яка розробляється кафедрою відповідно до ОНП та навчальних планів спеціальностей (спеціалізацій). Програма проходження практики затверджується науковим керівником та завідувачем кафедри, до якої прикріплений аспірант, обсяг практики визначається в індивідуальному плані аспіранта. Практична підготовка здобувачів за ОНП «Харчові технології» формує компетентності щодо набуття аспірантами навичок та досвіду навчальної та науково-методичної роботи, формування та розвиток професійних компетентностей щодо здійснення науково-педагогічної діяльності, практичних навичок зі спеціальності, готовності до викладацької діяльності в закладах вищої освіти.

В результаті проведення бесід із здобувачами встановлено, що їх задоволеність компетентностями, набутими під час практики, має високий рівень.

### **Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП**

ОНП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок впродовж періоду навчання. Зокрема, через освітні компоненти, що формують загальні компетентності, які передбачають здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, здатність працювати в міжнародному контексті, здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності. В зміст ОНП соціальні навички формуються в межах наступних освітніх компонент: НЗ.1-2, НЗ.4-5, НФ.5-6.

Соціальні навички також здобуваються під час педагогічної практики, студентських наукових товариствах, заходах соціокультурного простору ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/sotsiokulturnyi-prostir.html>)

### **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт відсутній

### **Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?**

Співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів в ДБТУ регламентується Положенням про організацію освітнього процесу (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-polo.pdf>), Положенням про підготовку здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/pol-pro-pidgot-asp-dok.pdf>). Обсяг самостійної позааудиторної роботи здобувача з кожної навчальної дисципліни регламентує навчальний план спеціальності, а її зміст визначається силабусом та навчально-методичними матеріалами до неї.

### **Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти**

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти за ОНП не здійснюється. Для подолання розриву між теорією і практикою, освітою й виробництвом, та для підвищення якості підготовки із урахуванням вимог роботодавців відбувається залучення професіоналів-практиків до проведення досліджень безпосередньо в підприємствах харчової промисловості та ресторанної індустрії (наприклад ТОВ Капсулар, представництво Австрійської компанії Котани (Kotányi), ТОВ КАПС ФУД СИСТЕМС), залучення роботодавців до перегляду ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>); проходження підвищення кваліфікації викладачів на базі діючих підприємств (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>).

## **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

**Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП**

<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/vstupnykam/>

**Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?**

Згідно з Правилами прийому (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/vstupnykam/>) на навчання для здобуття ступеня доктора філософії до аспірантури приймаються особи, які здобули освітній ступінь магістра, підтвердженого документом державного зразка, особи, що здобули попередній рівень вищої освіти за іншими спеціальностями, передбачає перевірку набуття особою компетентностей та результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої



освіти.

Вступні випробування складаються з фахового вступного іспиту із спеціальності (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/vstupnykam/>) та вступного іспиту з іноземної мови. Для проведення вступних іспитів розробляються екзаменаційні білети, які затверджуються головою комісії – проректором з наукової роботи. Для прийому вступних іспитів наказом ректора створюються відповідні предметні комісії (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/vstupnykam/>), до складу яких входять: голова (проректор з наукової роботи) та члени комісії у кількості не менше, ніж три особи, фахівці з відповідної галузі знань. За результатами вступних іспитів формується рейтинговий список.

**Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Кожен здобувач вищої освіти має можливість у рамках національної академічної мобільності проходити у ЗВО-партнерах окремі курси, навчатися протягом семестру з подальшим визнанням отриманих результатів та зарахуванням кредитів. Також можливе визнання результатів навчання шляхом перезарахування кредитів та результатів навчання, отриманих у формальній освіті.

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти у неформальній та інформальній освіті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol11n.pdf>). Питання академічної мобільності регулюються Положенням про академічну мобільність студентів та викладачів (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol1.pdf>). Згідно з положенням перезарахування вивчених навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого студентом документа з переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів ЄКТС та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків, завіреного в установленому порядку у вищому навчальному закладі.

**Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?**

На ОНП «Харчові технології» таких випадків не було. В стані запровадження програма академічної мобільності з НУХТ (м. Київ)

**Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти у неформальній та інформальній освіті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol11n.pdf>). Для перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, здобувач подає до деканату факультету заяву та документи, що підтверджують його участь у заході неформальної освіти. На підставі поданої заяви декан факультету за погодженням з гарантом освітньої програми, за якою навчається здобувач, формує комісію з атестації (не менше 3 осіб) з числа членів проектної групи та групи забезпечення відповідної освітньої програми. Головою комісії призначається гарант відповідної освітньої програми. Комісія визначає змістовну відповідність результатів неформального навчання та освітніх компонентів (дисципліни, навчальної або виробничої практики), керуючись переліком компетентностей і результатів навчання, отримання яких передбачене освітньою програмою здобувача, та змістом заходу неформальної освіти. На основі робочої програми освітнього компонента комісія визначає обсяги перезарахування в кредитах ECTS

**Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)**

На ОНП «Харчові технології» практика перезарахування результатів навчання не застосовувалася. Але існує досвід проходження стажувань, зокрема аспірантка Недвіга С.В. здійснила стажування у Вроцлавському університеті економіки та бізнесу (м. Вроцлав, Польща, 01.03.-30.03.2023 р.) на кафедрі біотехнології та аналізу харчових продуктів. Під час стажування виконано проєкт «Вплив додавання борошна чуфи (тигрового горіха) на реологічні властивості пшеничного тіста в процесі хлібопечення за темою дисертаційної роботи» за темою дисертаційної роботи. Аспірант Мольський О.С. та Лаврук В.В. пройшов навчання на воркшопах „Academic writing and publishing in international journals“ (квітень 2023) та „Writing proposals and preparing conference contributions“ (травень 2023), аспірант Смілик М.М. - у „Science Pro AI: Implementation of artificial intelligence in the educational and scientific environment“ (червень 2023), які проходили у рамках проєкту "HNN-DITO II" за ініціативи програми DAAD "Ukraine Digital"

#### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

**Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи**

Освітній процес за ОНП відбувається за очною та заочною формами навчання. ОНП «Харчові технології»

передбачає як традиційну систему методів і прийомів навчання, так і інноваційні методики, що дозволяють досягати поставленої мети ОНП. Викладання та навчання - студентоцентроване та проблемно-орієнтоване, яке проводиться у формі лекцій, семінарів, практичних занять, консультацій. Самостійне вивчення матеріалу забезпечують ресурси Наукової бібліотеки ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>), використання мережі Інтернет, платформи Moodle (наразі знаходиться на стадії відновлення у зв'язку з втратою серверів під час бойових дій), сервіси зберігання Google кафедр, самонавчання, тренінги, семінари, підготовка Докторського проекту та кваліфікаційної роботи (дисертації). Система оцінювання охоплює кількісно-якісну атестацію результатів наступними методами: усний метод (усне опитування на заняттях, колоквиумах, круглих столах), письмовий метод (тести із активованою опцією автоматичного вибору випадково з бази тестів, відкриті тести, комплексні завдання, творчі завдання та експериментальні ситуації, розв'язання яких потребує від здобувача освіти комплексних знань з дисципліни, виконання та захист індивідуальних науково-дослідних та розрахункових завдань). Форми та методи навчання ОК визначені у силабусах з дисциплін (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>)

### **Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?**

Практика студентоцентроване навчання передбачається під час опануванні всіх освітніх компонент ОНП. Викладачі при роботі з аспірантами займають позицію посередника та консультанта у процесі здобуття необхідних компетентностей, забезпечують можливість для реалізації та врахування інтересів здобувачів. Так, під час опанування ОК НФ.1, НФ.3 акцентується увага на критичному й аналітичному навчанні, активній практичній діяльності.

Питання апробації та обговорення результатів власних наукових досліджень в межах виконання дисертаційної роботи використовуються під час реалізації ОК НФ.5. Питання проведення критичного огляду наукової літератури за певною тематикою, аргументація методологічних та дослідницького підходів, визначення потенціалу сутнісного внеску в суму знань обраної здобувачем галузі розглядаються в межах опанування ОК НФ. 6.

В цілому ОНП спонукає пошукову активність, передбачає вибір дисциплін, гнучкість навчальних траєкторій, розв'язання ситуаційних та індивідуальних завдань, розвитку аналітичних здібностей, реагування на зауваження і пропозиції учасників освітнього процесу.

Результати опитувань здобувачів освіти щодо якості реалізації освітніх програм в умовах дистанційного навчання (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/rez-opytuvannya-stud-yakist-op-pry-dn-22-23.pdf>) показують, що переважна більшість учасників є задоволеними.

### **Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи**

Методи навчання і викладання за ОНП, що акредитується, у повному обсязі дозволяють реалізувати принципи академічної свободи та враховують наукові інтереси аспірантів. Врахування інтересів здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії у аспекті дотримання принципів академічної свободи полягає, зокрема, у вільному виборі наукового керівника (керівників), тематики і напрямку наукового дослідження; підрозділу, на базі якого виконуватимуться наукові дослідження, форми навчання (очна, заочна), вільному доступі до всіх видів відкритої наукової інформації, наявної в Університеті (<https://library.btu.kharkov.ua/>), права на академічну мобільність. Академічна свобода досягається також шляхом права на вибір певних компонентів освітньої програми та участі у формуванні індивідуального плану. Зокрема, широка за напрямками та змістом вибіркова складова (В.1-В.8) дає можливість врахувати наукові інтереси кожного здобувача. Крім того здобувач має змогу також обирати дисципліни з переліку інших ОНП та в інших ЗВО. Індивідуальна складова нормативних дисциплін також забезпечує можливість для реалізації та врахування інтересів здобувачів,

### **Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів \***

Аспіранти мають вільний доступ та можливість отримати необхідну інформацію у будь-який час за наявності підключення до мережі Internet у вигляді ОНП та силабусів освітніх компонентів (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>).

Крім того інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, критерії та методи оцінювання повідомляються викладачами заздалегідь на початку вивчення навчальної дисципліни. Окрім платформи дистанційного навчання Moodle (знаходиться на стадії відновлення), навчальні матеріали до різних видів навчальних занять по дисципліні можна знайти на сайті Наукової бібліотеки ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>): електронний каталог (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/elektronnyi-kataloh.html>), репозиторій (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/elektronnyi-kataloh.html>), сервісах зберігання Google кафедр. Розклад проведення занять та іспитів розміщується на сайті Університету.

Інформування про організацію навчального процесу здійснюється через відділ аспірантури та докторантури ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/>) та через групу в месенджері.

### **Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП**

Реалізація ОНП «Харчові технології» передбачає освітню та наукову складову. Термін навчання за ОНП складає 4 роки, впродовж яких паралельно відбувається опанування освітньої складової та проведення наукових досліджень, останній 4й рік заплановано для закінчення проведення наукової роботи, верифікації отриманих результатів,

написання та захисту кваліфікаційної (дисертаційної) роботи.

Здобувачі залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи. Під час опанування ОНП здобувачі проводять наукові дослідження в рамках виконання НДР кафедр.

Обов'язково відбувається інтеграція дослідницької (наукової) складової в освітні компоненти (в рамках орієнтації індивідуальних завдань відповідно до наукових інтересів здобувачів освіти), в рамках вибіркової складової, що дозволяє задовільнити індивідуальні наукові інтереси аспіранта, пов'язані із виконанням кваліфікаційної роботи. Зокрема ОК Фаховий колоквиум передбачає використання наукових дискусій та виконання індивідуального науково-дослідного завдання, ОК Докторський проект - одержання аспірантами знань та придбання навичок з питань проведення критичного огляду літератури, обґрунтування методологічної бази та реалістичного календарного плану власного наукового дослідження.

Результати наукових досліджень керівників та аспірантів знаходять відображення у фахових виданнях, збірниках наукових праць і матеріалах конференцій, в монографіях, підручниках та навчальних посібниках (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/repozytarii-dbtu.html>)

### **Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі**

Перегляд змісту освітніх компонентів проводиться раз на рік. Викладачі беруть активну участь у міжнародних, міжвузівських конференціях, мають та налагоджують зв'язки з країнами близького та далекого зарубіжжя. За результатами НДР, захистів дисертацій, обговорення інноваційних ідей на вітчизняних та міжнародних конференціях оновлюється зміст освітніх компонентів ОП. Освітні компоненти ОНП щорічно переглядаються, обговорюються на засіданнях кафедр, узгоджуються з гарантом, схвалюються НМК ФПХВ. При формуванні та оновленні змісту ОК викладач, на основі принципу академічної свободи, використовує, як власні наукові здобутки, здобутки колективу Університету, світової й вітчизняної наукової спільноти. Ініціаторами оновлення змісту освітніх компонентів виступають усі учасники освітнього процесу: викладачі кафедр, здобувачі вищої освіти, роботодавці. Зокрема, регулярно оновлюються змісти освітніх компонентів фахових дисциплін НФ.3-НФ.6 з урахуванням світових наукових тенденцій галузі, дисциплін за вибором (зокрема Розвиток індустрії пакування харчових продуктів, Сучасні тенденції галузі: теорія та практика, Харчова безпека та сталі харчові ланцюги). Викладачі, які входять до складу групи забезпечення ОНП зі спеціальності «Харчові технології» регулярно підвищують кваліфікацію та мають високу наукову компетентність.

### **Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО**

Стратегією розвитку університету передбачено стабільний рух університету до входження в Європейський простір закладів вищої освіти (<http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/>).

В рамках організованої на базі факультету міжнародної науково-практичної конференції «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» (18.05.2023) (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-institutu/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-fpxv/>) запрошено з виступами Райнер Хаас, доктор phd, професор (Австрія), Льгама Казімова, доц. (Азербайджан), Мадіна Жетенова, науковий співробітник (Казахстан).

Доцент Губський С.М. є науковим керівником проекту «Development of innovative Food for Specific Health Use (FOSHU) та експертом Elsevier Advisory Panel видавництва Elsevier (Голандія). Проф. Гросул В.А. та доц. Колесник А.О. брали участь у міжнародному науковому проекті за програмою Erasmus+ Higher education institutions for youth entrepreneurship (№ 589942-EPP-1-2017-1-UA-EPPKA2-SVU-EP-PE). Проф. Гросул В.А. бере участь у освітньому проекті за програмою Еразмус+ Business development management: integrating the European experience (№ 101048268, термін реалізації 01.02.2022-31.01.2025)

Робота ведеться в рамках договорів з рядом зарубіжних та вітчизняних ЗВО (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-institutu/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>).

Аспіранти постійно беруть участь у міжнародних конференціях та семінарах.

## **5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність**

### **Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?**

Основними документами, які регламентують форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП, є Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-polo.pdf>) та Положення про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/06/pol-org-np-zadn.pdf>).

Оцінювання знань здобувачів здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, яка у відомості обліку успішності доповнюється оцінками за національною шкалою і за європейською кредитно-трансферною системою – ECTS. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль. Результати поточного контролю (поточна успішність) з дисципліни є підставою для отримання заліку і враховуються викладачем при визначенні остаточної оцінки знань студентів з дисциплін, формою семестрового контролю яких є екзамен. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти в усній, письмовій формі, або із застосуванням ІТ-технологій, який проводиться у терміни, установлені графіком навчального процесу. Форма проведення семестрового контролю, визначення кількості балів за видами робіт, критерії оцінювання

визначаються викладачем та доводиться до відома студентів перед початком роботи над навчальною дисципліною. Використовуються усне опитування, письмовий експрес-контроль, круглі столи, колоквиуми, тести з варіантами відповідей, відкриті тести, комплексні завдання, творчі завдання та експериментальні ситуації, розв'язання яких потребує від здобувача освіти комплексних знань з дисципліни, виконання та захист індивідуальних науково-дослідних та розрахункових завдань, захист Докторського проекту.

### **Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?**

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом інформування аспірантів щодо критеріїв оцінювання знань з визначеної дисципліни (на першому аудиторному занятті з дисципліни). Крім цього, деталізовану інформацію щодо критеріїв оцінювання можна знайти в навчально-методичних матеріалах, доступність до яких забезпечується шляхом їх розміщення на сайті університету (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/>)  
Підсумковий контроль проводиться в усній або письмовій формі, або із застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій. Підсумкова оцінка складається з балів поточного й семестрового контролю

### **Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?**

На сайті університету здобувачі мають можливість ознайомитись із графіком навчального процесу, розкладом екзаменаційних сесій та підсумкової атестації (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/>). Крім того комунікація відбувається через групи у месенджерах.  
Перед початком викладання навчальної дисципліни (на початку навчального семестру на першому аудиторному занятті) викладач повинен надати студентам інформацію про програму занять, про права та обов'язки, пов'язані з участю в заняттях, про умови та терміни здачі іспитів/заліків і про критерії оцінювання.  
Форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання зазначені також у Положеннях Про організацію освітнього процесу у ДБТУ, Про організацію освітнього процесу з використанням інформаційних технологій (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>).

### **Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?**

Форми атестації здобувачів в повній мірі відповідають вимогам стандарту. Атестація здобувачів освітнього ступеня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації у разовій спеціалізованій вченій раді. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання аспірантом його індивідуального навчального плану та висновок наукового керівника (керівників). Обов'язково проводиться публічна презентація здобувачем наукових результатів дисертації та її обговорення на розширеному засіданні кафедри, результати якого відображаються у висновку про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації. Проміжним етапом атестації є виконання та захист Докторського проекту в рамках ОК НФ.6, метою якого є одержання аспірантами знань та придбання навичок з питань проведення критичного огляду літератури, обґрунтування методологічної бази та реалістичного календарного плану подальшого дослідження.  
Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. Процедура перевірки на плагіат відбувається відповідно до Положення про наявність текстових запозичень в академічних текстах (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol3.pdf>). Дисертація має бути оприлюднена на офіційному сайті ДБТУ

### **Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?**

Процедура проведення контрольних заходів в ДБТУ регулюється Положеннями Про організацію освітнього процесу у ДБТУ, Про організацію освітнього процесу з використанням інформаційних технологій (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>), «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol7.pdf>), які оприлюднені на сайті університету.

### **Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП**

Об'єктивність екзаменаторів під час проведення контрольних заходів забезпечується рівними умовами для усіх здобувачів та відкритістю інформації, єдиними критеріями оцінювання. Об'єктивність екзаменаторів та розгляд скарг регламентується Положенням про організацію освітнього процесу, Положенням про організацію освітнього процесу із застосуванням дистанційних технологій, Положення про комісію з академічної доброчесності, етики академічних відносин, Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>).  
Для об'єктивності оцінювання використовуються комбіновані критерії оцінювання: тести із активованою опцією автоматичного вибору випадково з бази тестів, відкриті тести, комплексні завдання, творчі завдання та експериментальні ситуації, розв'язання яких потребує від здобувача освіти комплексних знань з дисципліни,

виконання та захист індивідуальних науково-дослідних та розрахункових завдань. На іспитах може бути присутній також або гарант, або завідувач кафедри. Слід відмітити, що наразі контрольні заходи проходять в дистанційному форматі, посилення на які є відкритими, що дозволяє бути присутнім в тому числі й адміністрації

### **Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП**

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-polo.pdf>) повторне складання іспитів (заліків) допускається не більше двох разів з кожної навчальної дисципліни в установлені терміни: перший - лектору-екзаменатору, другий - комісії, яка створюється деканом факультету, про що видається відповідне розпорядження. Підставою для розпорядження є доповідна записка завідувача відповідної кафедри, із дисципліни якої студент отримав незадовільну оцінку. Отримання на комісії оцінки «незадовільно» або «незараховано» є підставою для відрядження або оформлення повторного вивчення дисципліни. Прикладів застосування відповідних правил на ОП Харчові технології не було.

### **Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП**

Процедура оскарження результатів підсумкового контролю здобувачем вищої освіти визначена у Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-polo.pdf>). Спільні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначаються ректором університету. Метою процедури є захист прав та інтересів здобувачів ВО через забезпечення уникнення суб'єктивності та суперечностей в процесах оцінювання результатів навчання.

На ОП Харчові технології таких прецедентів не було.

### **Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?**

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ДБТУ відображені у наступних документах: «Кодекс академічної доброчесності», «Положення про перевірку наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних робіт на наявність академічного плагіату», «Положення про порядок перевірки текстових документів на наявність текстових запозичень», «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>, <https://library.btu.kharkov.ua/?Itemid=147>).

В університеті діє комісія з питань академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/pol-komiss-AD-z1.pdf>), яка забезпечує організаційно-методичне виконання прийнятих в Університеті стандартів академічної етики, здійснюють розгляд заяв про порушення академічної доброчесності та недотримання етичної поведінки.

### **Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?**

Перевірка наукових текстів, кваліфікаційних робіт (дисертацій) здобувачів третього рівня вищої освіти на академічний плагіат проводиться відповідно до Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol3.pdf>). Наукові тексти здобувачів вищої освіти на наявність текстових запозичень будь-якого тексту чи авторської праці перевіряють відповідальні особи (експерти) від кафедр, призначені наказом ректора за поданням деканів. Для встановлення оригінальності кваліфікаційних робіт використовують інформаційну онлайн систему виявлення збігів/ідентичності/схожості Unicheck компанії ТОВ «Антиплагіат». Керівник роботи здійснює експертну оцінку роботи з урахуванням звіту подібності, робить висновок про оригінальність роботи і включає його у відгук. Допуск до захисту проводиться з врахуванням експертної оцінки керівника.

З метою удосконалення системи впровадження принципів академічної доброчесності в Державному біотехнологічному університеті проводяться анонімні опитування серед НПП і здобувачів. За результатами опитування визначено, що переважна більшість учасників у відповідях на запитання анкет продемонстрували гарну обізнаність у питаннях академічної доброчесності, визначаючи дану тему як надзвичайно актуальну (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/rez-anket-ya-i-acad-dobrochesnist.pdf>).

### **Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?**

ДБТУ здійснює популяризацію академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти ОП шляхом роз'яснення основних засад академічної доброчесності безпосередньо під час проведення занять, шляхом розміщення відповідної інформації на веб-сайті університету (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/akademichna-dobrochesnist/>) та на сторінці наукової бібліотеки (<https://library.btu.kharkov.ua/>).

З метою сприяння дотриманню академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин в освітній та науковій діяльності в ЗВО створено групу сприяння академічної доброчесності ДБТУ, порядок діяльності якої визначений у Положенні про групу сприяння академічної доброчесності ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>)

Питання етики наукового пошуку здійснюється в рамках нормативних навчальних дисциплін «Методологія і організація наукових досліджень», «Докторський проект», де проводиться обговорення етичних засад проведення

наукових досліджень, норм поведінки у науковому середовищі тощо. Також кожен викладач під час проведення аудиторних занять, перевірки поточних завдань приділяє увагу питанням академічної доброчесності та відповідальності за її недотримання, не допускаючи фактів плагіату

### **Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП**

Відповідно до Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>) учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за недоброчесну поведінку. Порядок виявлення та встановлення фактів порушення академічної доброчесності визначається Вченою радою Університету з урахуванням вимог Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту» та інших законів України. Згідно Положення про Комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/pol-komiss-AD-zl.pdf>) створюється Комісія з питань академічної доброчесності.

Наслідком порушення академічної доброчесності науковопедагогічними працівниками можуть бути: – відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; – позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання; – відмова у здійсненні наукового керівництва кваліфікаційними та науковими роботами здобувачів вищої освіти, які вчинили порушення академічної доброчесності. Наслідком виявлення порушення академічної доброчесності здобувачами вищої освіти можуть бути: – повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік й ін.); – відрахування із закладу освіти (за невиконання вимог навчального процесу).

Прикладів порушення академічної доброчесності за ОНП «Харчові технології» не було.

## **6. Людські ресурси**

### **Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?**

В ДБТУ діє Положення про проведення конкурсного відбору для заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-men-polo.pdf>) та Положенням про конкурсну комісію (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-men-pol1n.pdf>). Основні засоби перевірки професіоналізму: наявність результатів діяльності згідно п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (постанова КМУ від 30.12.2018 р. №1187 в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. №365); використання системи рейтингування (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-men-pol4.pdf>, <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/pol-pro-rejt-npp-23.pdf>). Процедура конкурсного відбору при доборі викладачів на ОНП враховує відповідність фаху викладачів цілям ОНП

### **Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу**

ОНП «Харчові технології» має 2 Кластери договори про співпрацю з підприємствами галузі (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>), що дає можливість аналізу потреб ринку праці, залучати досвід, професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів. Зокрема, здобувачі третього рівня використовують лабораторну базу ТОВ Капсулар, представництва Австрійської компанії Котани (Kotányi), ТОВ КАПС ФУД СИСТЕМС). Спільно зі стейкхолдерами організуються науково-практичні конференції (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robotafrxv/>), дискусії у рамках круглих столів, виконання спільних проектів, забезпечення умов для підвищення кваліфікації викладачів, оприлюднення й апробації результатів досліджень аспірантів та вчених. Роботодавці беруть участь у засіданнях проектних груп з обговорення та удосконалення ОНП «Харчові технології» (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>). Випускники ОНП успішно працюють на керівних посадах, посадах наукових і науково-педагогічних працівників, у дослідницьких, проектних установах і підрозділах підприємств харчової промисловості (зокрема, Шкляєв О.М. - головний технолог ТОВ «Три Стар», Скриннік В.І. - старший викладач кафедри торгівлі готельно-ресторанної та митної справи ДБТУ)

### **Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців**

Провідні практики з харчових технологій залучаються до проведення відкритих лекцій, консультацій, що дає можливість надання здобувачам актуальної та новітньої інформації, ефективно використовувати в освітньому процесі інноваційні технології, проводити спільні наукові дослідження та науково-практичні конференції. До того ж викладачі мають практичний досвід роботи у галузі – проф. Гринченко Н.Г. працює в ТОВ КАПС ФУД СИСТЕМС на посаді директора з розвитку за сумісництвом, проф. Гринченко О.А., начальник відділу розробок ТОВ «ФУД ДЕВЕЛОПЕР» за сумісництвом, здійснює наукове консультування ТОВ «Тайфун-2000», ТОВ «Чигринов». Губський С.М. є член American Chemical Society (США) та Royal Society of Chemistry (Великобританія)

### **Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні**

## **приклади такого сприяння**

З метою стимулювання викладачів до професійного розвитку в університеті діє Інститут післядипломної та бізнес-освіти (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/struktura/institut-pislyadiplomnoi-ta-biznes-osviti/>). Процедурні аспекти проведення підвищення кваліфікації та стажування регламентуються «Положенням про підвищення кваліфікації» (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-men-pol2.pdf>). Постійно проводиться електронна розсилка до всіх структурних підрозділів відомостей про відповідні заходи. Викладачі групи забезпечення проходять підвищення кваліфікації у закладах вищої освіти, наукових, освітньо-наукових установах та організаціях, на підприємствах та організаційних структурах всіх форм власності, як в Україні так і за її межами. Всі викладачі кожні 5 років проходять стажування, 60% пройшли міжнародні стажування.

## **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

В Університеті постійно проводиться вдосконалення кадрового потенціалу, що є підвищенням професійної компетентності викладачів у рамках неперервної освіти випереджувального характеру. Це можливо за умов вдалого поєднання викладання і наукової роботи. До планів підвищення кваліфікації кафедр обов'язково включаються як фахові програми так і програми, пов'язані з підвищенням індивідуальної педагогічної майстерності, опанування новими методами та освітніми інструментами.

На вдосконалення кадрового потенціалу суттєво впливає процес відбору НПП, що забезпечений Положенням про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-men-polo.pdf>).

Щорічно проводиться рейтингове оцінювання діяльності кафедр (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnyadiyalnist/yakist-osviti/>) у відповідності з Положенням про рейтингову систему оцінки діяльності НПП ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/pol-pro-rejt-npp-23.pdf>).

Підвищення професійної майстерності заохочується шляхом оголошення подяк, нагородження грамотами.

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

### **Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?**

Документи про фін. діяльність, організацію освітнього процесу та інші документи нормативно-правової бази розташовані на сайті (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/>)

Для досягнення цілей, завдань, програмних результатів навчання за ОП функціонує корпус факультету, забезпечений аудиторіями, обладнаними мультимедійними системами; власну базу науково-дослідних спеціалізованих лабораторій (6 науково-дослідних лабораторій, 2 спеціалізовані лабораторії), є можливість використовувати існуючі технічні можливості всіх кафедр та наукових лабораторій (сформовано єдину дослідницьку базу ДБТУ). Для проведення та апробації наукових досліджень аспірантів використовується мат.-технічна база партнерів Кластерів (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>). Також практична апробація здійснюється на виробничих потужностях підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Наукова бібліотека ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>), забезпечує вільний доступ до фондів бібліотеки.

Навчально-методичне забезпечення ОП є безоплатним, у вільному доступі в репозитарії НБ (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/repozytarii-dbtu.html>), системі Moodle (знаходиться на стадії відновлення у зв'язку з втратою серверів під час бойових дій), забезпечується вільний доступ до інформаційних ресурсів самого ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/>) на сервісах зберігання Google кафедр.

Студенти забезпечені гуртожитками, в навчальному корпусі існує їдальня.

### **Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?**

Освітнє середовище ДБТУ надає можливість безкоштовно користуватись бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною, лабораторною базою університету; брати участь у НДР, конференціях, виставках, конкурсах, представлення своїх робіт для публікації та ін.

Для задоволення потреби здобувачів в актуальній інформації з обраного напрямку досліджень бібліотека ДБТУ передплачує необхідну та достатню кількість періодичних фахових видань України (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/peredplata-periodychnykh-vy.html>), діє доступ до міжнародних наукометричних баз даних (<https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/doslidnykam/bazy-danykh-naukovoi-informatsii-scopus-web-of-science-sciencedirect-springer-link-wiley.html>).

З науковими напрямками досліджень за ОП, потенційними керівниками, результативністю та ін. здобувачі можуть ознайомитись на сторінці факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/>). Освітня складова освітнього процесу забезпечується шляхом постійного оновлення фондів навчально-методичної літератури в репозитарії Наукової бібліотеки (<https://repo.btu.kharkov.ua/>), електронних навчальних курсів в системі Moodle (знаходиться на стадії відновлення), на сервісах зберігання Google кафедр.

В навчальному процесі застосовуються навчальні аудиторії, обладнані мультимедійним обладнанням, науково-дослідні та спеціалізовані лабораторії факультету та інших підрозділів університету, матеріально-технічна база учасників (партнерів) Кластерів факультету.

**Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?**

Безпечність освітнього середовища для здобувачів забезпечується пролангованим до закінчення війни Колективним договором (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/koldogovir-DBTU-2021.pdf>).

На території корпусу факультету обмежено рух транспорту, працює пропускна система, розроблено план евакуації у разі виникнення пожежі та повітряної тривоги. Приміщення для навчання відповідають чинним санітарним вимогам. Корпус має обладнане укриття на випадок повітряної тривоги. Здобувачам обов'язково проводять первинні інструктажі з ТБ і ППБ, а також повторні під час виконання індивідуальних досліджень.

Забезпечення захисту прав і законних інтересів здобувачів, виявлення і облік тих, хто потребує соціальної і психологічної допомоги покладені на психологічну службу ДБТУ.

(<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>). Адміністрація університету постійно співпрацює з студентським самоврядуванням (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/studentske-samovryaduvannya/>), вирішуючи питання, які стосуються безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти.

**Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?**

Основними загальнодоступними документами надання освітньої та організаційної підтримки здобувачам вищої освіти є офіційний сайт університету <https://biotechuniv.edu.ua/>, сайти факультетів, кафедр, та інших відповідних служб, що містять засади та нормативно-правові документи, принципи планування та форми організації освітньої діяльності, академічні права та обов'язки здобувачів, співробітників та університету загалом, питання соціальних потреб, створення безпечних умов освітнього середовища та інформаційної підтримки всіх учасників освітнього процесу.

Відділ аспірантури, навчальний відділ, деканати, кафедри та наукові керівники допомагають здобувачам в їх адаптації до умов навчання, форм самостійної роботи, залучають здобувачів до наукових, культурних, спортивних та громадських заходів університету, допомагають при вирішенні індивідуальних та колективних морально-психологічних проблем. Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється через використання інформаційних систем університету, паперові та електронні ресурси відділів та служб, забезпечення публічності інформації, використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій (телефонного зв'язку, електронної пошти, груп в соціальних мережах та месенджерах). За результатами опитування 90% здобувачів позитивно оцінюють освітню підготовку в університеті, а також рівень соціальної, організаційної та інформаційної підтримки. Зусиллями групи забезпечення відбувається прискорення адаптації здобувачів до освітньо-наукового середовища.

В університеті функціонує психологічна служба (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>) (керівником є викладач ОК НЗ.4) та Юридична клініка «Довіра», яка проводить заходи з правової освіти та є базою для проведення відкритих заходів з правової освіти.

Дієвим механізмом забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти в ДБТУ є профспілковий комітет (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/profspilkovij-komitet/>) та студентський парламент (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/studentske-samovryaduvannya/>). Соціальна підтримка здобувачів ДБТУ передбачає, крім іншого, також і стипендіальне забезпечення

**Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)**

Умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами регламентуються Положенням про організацію інклюзивного навчання, (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol3.pdf/>), розроблено умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами. У процесі реалізації інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами Університету забезпечується психологічний, соціальний та навчально-організаційний супровід.

З метою забезпечення безперешкодного доступу до будівлі, приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення облаштовано пандус із дзвінком, тактильною табличкою із шрифтом БРАЙЛЯ; широкі двері, коридори; навчальні приміщення.

Психологічну підтримку здобувачів із особливими потребами здійснює Психологічна служба (<https://biotechuniv.edu.ua/studentu/psychologichna-sluzhba/>).

Для осіб з особливими освітніми потребами у ДБТУ створені пільгові умови вступу, які регламентуються «Правилами прийому до Державного біотехнологічного університету»

(<https://biotechuniv.edu.ua/abituriyentu/umovi-i-pravila-prijomu/>). Освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами у ДБТУ передбачає можливість навчання за індивідуальним графіком, надання соціальних виплат і стипендій та інших пільг.

На ОНП «Харчові технології» осіб з особливими освітніми потребами на час проходження акредитації не має.

**Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

При виникненні конфліктних ситуацій здобувачі вищої освіти керуються нормативно-правовими актами України та Університету (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/>). Розгляд скарг і звернень у ДБТУ



відбувається шляхом звернення громадян та учасників освітнього процесу до комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/pol-komiss-AD-z1.pdf>). Про результати розгляду скарг і звернень громадянина повідомляється письмово або усно, за його бажанням. Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій визначено Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-org-op-pol2.pdf>). В університеті визначено відповідальність за вчинення дій, прийняття рішень в умовах конфлікту інтересів, та розроблено алгоритми усунення наслідків вчинення дій, прийняття рішень в умовах конфлікту інтересів. В університеті діє антикорупційна програма (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/zapobigannya-koruptsiyi/>) яка є обов'язковою для виконання усіма працівниками університету, включаючи посадових осіб усіх рівнів. Опитування аспірантів дозволяє констатувати, що ніхто з них не був учасником конфліктної ситуації, пов'язаної із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією. Протягом періоду впровадження освітньої діяльності за ОНП конфліктних ситуацій зареєстровано не було.

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

**Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет**

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОНП «Харчові технології» регулюються в ЗВО такими документами: «Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету», «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті», «Положення про центр менеджменту якості освіти», «Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності», «Положення про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>). Критерії, за якими відбувається моніторинг та удосконалення освітніх програм в університеті в процесі їх реалізації, формуються як у результаті зворотного зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами, випускниками, партнерами та роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку спеціальностей та потреб суспільства

**Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обгрунтовані?**

Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ДБТУ та відбувається відповідно до Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-nm-op-pol4.pdf>). Відповідальним за організацію та проведення локального моніторингу ОНП є гарант освітньої програми. Загально-університетський моніторинг здійснює Центр менеджменту якості освіти ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>). Важливим компонентом локального та загальноуніверситетського моніторингу є опитування здобувачів освіти, випускників і роботодавців (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>).

На основі внутрішнього аудиту, засідань проектної групи та групи удосконалення ОП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>) були внесені наступні зміни до ОНП:

у 2020-2023 рр. відбулося удосконалення змістовних складових ОК, зокрема «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика», «Інжиніринг інновацій», «Педагогіка вищої школи», «Фаховий колоквіум», «Докторський проект», «Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок»

у 2022 р. відбулося удосконалення (розширення) блоку вибіркових дисциплін (додали до переліку ОК Харчова безпека та сталі харчові ланцюги, Сенсорний аналіз харчової продукції, Розвиток індустрії пакування харчових продуктів), введено нову дисципліну Сучасні інструментальні методи дослідження, яка більш глибоко забезпечує РН 4,5, внесено зміни до змістовної складової дисципліни «Організація наукових досліджень» (наразі «Методологія та організація наукових досліджень»), сконцентрована освітня складова (до 3 років), залишивши рік виключно на виконання наукової складової (аспірант має змогу завершити аналіз наукових досліджень, оформити кваліфікаційну роботу, можливо захиститися раніше)

у 2023 р. – переглянуто блок вибіркових дисциплін (додали дисципліни Автоматичні обчислення та візуалізація результатів в середовищі «Mathcad», Вода в харчових продуктах, Сучасні тренди здорового харчування), збільшено кількість кредитів на дисципліни, які забезпечують здобуття глибинних знань зі спеціальності (Фаховий колоквіум, Докторський проект), сконцентрована освітня складова (до 2,5 років)

**Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП**

Залучення здобувачів вищої освіти до процесу періодичного перегляду ОНП та інших процедур забезпечення її якості відбувається шляхом їх участі в обговоренні ОНП, участі в засіданнях проектної групи, проведення анкетування. Відповідно до Положення про гаранта освітньої програми і групу удосконалення освітньої програми (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-nm-op-pol1.pdf>) здобувачі відповідних рівнів вищої освіти входять до складу групи удосконалення освітньої програми. Оцінити якість ОНП та надати свої пропозиції щодо її покращення здобувачі можуть також під час анонімного анкетування (<https://biotechuniv.edu.ua/pro->

universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/).

- Під час щорічних зборів проектної групи та групи удосконалення ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>) на пропозиції здобувачів у ОНП 2020 скорегована змістовна складова ОК «Інжиніринг інновацій», «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика», у ОНП 2022 р удосконалено змістовну складову та змінено назву дисципліни «Організація наукових досліджень» на «Методологія та організація наукових досліджень», ОК «Планування експерименту та методи обробки даних», «Математичні моделі та методи в харчовій галузі». об'єднано в одну ОК - «Методи обробки та аналізу експериментальних даних».

### **Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП**

Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОПП згідно з Положенням про студентське самоврядування Державного біотехнологічного університету (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-stud.pdf>). Відповідно до Положення органи студентського самоврядування мають право: на забезпечення і захист прав та інтересів студентської молоді; участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи.

Здобувачі третього освітньо-наукового рівня активно залучені до Ради молодих вчених ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/rada-molodih-vchenih/>) – колегіальний консультативно-дорадчий орган, який створений з метою сприяння реалізації конституційних прав молодих учених щодо їх участі у формуванні та реалізації державної політики у сфері наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності – який надає консультативну підтримку молодих учених у питаннях науково-дослідницької діяльності, співробітництва з іноземними замовниками наукової продукції, сприяє залученню молодих учених до участі у конкурсах наукових робіт, формуванню колективів молодих учених для виконання перспективних наукових проектів.

Для ОНП Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології» третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти в групу удосконалення в 2022-2023 році входять аспіранти Білаш Богдан Геннадійович та Онищенко Артем В'ячеславович

### **Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості**

Відповідно до Положення про гаранта освітньої програми (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-nm-op-pol1.pdf>) роботодавці входять до складу групи удосконалення освітньої програми (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/>). Залучення роботодавців до перегляду ОНП та інших процедур забезпечення її якості відбувається шляхом обговорення під час зустрічей з проектною групою та групою удосконалення, рецензування ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>), надання відгуків і рекомендації (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>), анкетування (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>).

На основі аналізу отриманих пропозицій від роботодавців під час перегляду ОНП (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>) було враховано наступні зміни: у ОНП 2022 удосконалено блок вибіркових дисциплін, у ОНП 2023 р. збільшено кількість кредитів на ОК Фаховий колоквиум та Докторський проект для посилення здобуття глибинних знань зі спеціальності з урахування індивідуальних освітніх траєкторій здобувачів фахових компетентностей.

### **Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП**

Викладачі постійно підтримують зв'язок з випускниками минулих років. Процедура отримання інформації щодо кар'єрного росту здобувачів вищої освіти в університеті проводиться шляхом їх анкетування (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>), опитування під час проведення різних заходів, організованих університетом (щорічні зустрічі випускників, день знань, річниця університету тощо), телефонного опитування представниками кафедр.

### **Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?**

Центр менеджменту якості освіти (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/struktura/tsentr-menedzhmentu-yakosti/>) координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення освітньої діяльності у сфері вищої освіти відповідно до стандартів освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти, забезпечує ефективне функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти ДБТУ. Зокрема, щорічно надається інформація про результати перевірки проектів освітніх програм (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>). Процедури щодо забезпечення якості, реалізації, контролю та моніторингу внутрішніх показників освітньої діяльності за ОНП «Харчові технології» проводяться на рівні факультету та кафедр

Під час здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості на початковому етапі реалізації ОНП виявлено відсутність відкритого доступу до міжнародних наукометричних баз даних, зокрема, Scopus & Web of Science; нечітка процедура перевірки на плагіат; відсутність віртуального освітнього простору ДБТУ для третього освітнього рівня. Реакція системи забезпечення якості: відкрито доступ до міжнародних наукових БД з комп'ютерів мережі ДБТУ,

зокрема Scopus та Web of Science (<https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/doslidnykam/bazy-danykh-naukovoii-informatsii-scopus-web-of-science-sciencedirect-springer-link-wiley.html>); для забезпечення високої якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти та дотримання норм академічної доброчесності ДБТУ підписав угоду з ТОВ «Антиплагиат», в рамках якої ДБТУ надається можливість використовувати надсучасний сервіс перевірки наукових робіт Unicheck на плагиат (<https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/doslidnykam/bezkoshtovni-prohramy-ta-servisy-perevirky-tekstu-na-plahiat.html>). Результат перевірки оформлюється відповідним протоколом, де зазначається коректність посилань або факт плагиату.

За результатами обговорення проектною групою за участю здобувачів та роботодавців (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>) для посилення індивідуальної складової, зокрема, удосконалено змістовну складову ОК «Сучасні тенденції галузі: теорія та практика», «Інжиніринг інновацій», «Педагогіка вищої школи», «Фаховий колективум», «Докторський проект», «Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок», у 2022 та 2023 році переглядався блок вибіркових дисциплін для розширення можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії та максимального врахування наукових інтересів всіх здобувачів (<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/katalog-vybirkovykh-dystsyplin/>).

Критичних невідповідностей за даною ОНП не виявлено.

### **Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?**

Оскільки освітньо-наукова програма проходить процедуру первинної акредитації, то зауваження та пропозиції попередніх акредитацій відсутні.

### **Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?**

Відповідно до Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol7.pdf>) учасники академічної спільноти залучені до реалізації системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти університету. Навчально-методичне забезпечення дисциплін ОНП та наукові публікації здобувачів рецензуються представниками академічної спільноти, видатні науковці з харчових технологій та представники харчової промисловості України та зарубіжжя запрошуються для участі у всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях, круглих столах, які проводяться на базі факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robot-fpxv/>), що створює умови для науково-інформаційного обміну. Системно проводиться робота щодо ознайомлення учасників академічної спільноти з новими тенденціями питань якості та процедур її забезпечення. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОНП залучені як кафедри факультету та кафедри, що забезпечують викладання окремих компонентів ОНП.

### **Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти**

Відповідно до Положення систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol7.pdf>) система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в університеті функціонує на таких рівнях: – перший – здобувачі вищої освіти; – другий – кафедри (проектні групи, гаранті, групи з удосконалення освітніх програм, науково-педагогічні працівники, куратори академічних груп); – третій – факультети/інститути (декани/директори, заступники декана/директора, експерти із забезпечення якості вищої освіти, вчені ради факультетів, органи студентського самоврядування); – четвертий рівень – загально-університетські структурні підрозділи (центр менеджменту якості освіти, навчальний відділ, відділ ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітнього процесу, відділ медіакомунікацій, відділ підвищення кваліфікації, Рада студентського самоврядування, Рада молодих вчених, інші структурні підрозділи університету, що залучені до реалізації системи внутрішнього забезпечення якості освіти); – п'ятий – ректорат, рада із забезпечення якості освіти Університету, вчена рада Університету. Відповідальність та основні напрямки здійснення процесів і процедур на кожному з рівнів визначена також у даному Положенні. В університеті передбачено процедуру внутрішнього аудиту системи якості освіти відповідно до Положення (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-acad-pol5.pdf>).

## **9. Прозорість і публічність**

### **Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?**

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються наступними документами, які розміщені на сайті університету у вільному доступі (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/>):

Статут ДБТУ;

Колективний договір ДБТУ;

Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ;

Положення про загальні збори (конференцію) трудового колективу ДБТУ;

Положення про врегулювання конфліктних ситуацій;  
Положення про гаранта;  
Положення про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП ДБТУ;  
Кодекс академічної доброчесності ДБТУ;  
Положення про центр менеджменту якості освіти;  
Положення про студентське самоврядування;  
інші Положення ДБТУ

**Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки**

Адреса веб-сторінки  
<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>

**Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)**

<https://biotechuniv.edu.ua/nauka/viddil-doktoranturi-ta-aspiranturi/osvitno-naukovi-programy/>  
<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitni-programy-fpxv/>

## 10. Навчання через дослідження

**Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів)**

ОНП спонукає пошукову активність, гнучкість навчальних траєкторій, розв'язання ситуаційних та індивідуальних завдань, розвитку аналітичних здібностей, гарантує право на академічну мобільність, реагування на зауваження і пропозиції учасників освітнього процесу.

Освітньою складовою ОНП передбачено 21 кредитів ЄКТС нормативних фахових дисциплін, що формують спеціальні компетентності. З метою забезпечення загальних компетентностей передбачено відповідні освітні компоненти циклу загальноосвітніх дисциплін у кількості 23 кредити ЄКТС.

Індивідуальна складова нормативних ОК забезпечує можливість для врахування інтересів здобувачів Зокрема, під час реалізації ОК НФ.5 розглядаються питання апробації та обговорення результатів власних наукових досліджень здобувачів в межах виконання наукової складової індивідуального плану. Опанування ОК НФ.6 передбачає розгляд питань проведення критичного огляду наукової літератури за певною тематикою, аргументацію певних методологічних та дослідницьких підходів, визначення потенціалу сутнісного внеску в суму знань обраної здобувачем галузі, обґрунтування реалістичного календарного плану власного наукового дослідження.

Вибіркова складова (16 кредитів ЄКТС) враховує наукові інтереси всіх здобувачів та відповідає студентоцентрованому підходу. Учасі у формуванні індивідуального плану дає можливість врахувати наукові інтереси кожного здобувача. Крім того здобувач має змогу також обирати дисципліни з переліку інших ОНП та в інших ЗВО.

**Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до дослідницької діяльності за спеціальністю та/або галуззю**

Освітні компоненти ОНП (НЗ.3, НФ.1-3, 5,6) формують компетентності щодо здатності виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру у сфері харчових технологій. ОК Фаховий колоквиум (НФ.5) передбачає використання наукових дискусій та виконання індивідуального науково-дослідного завдання, критичний аналіз результатів власних досліджень у сфері харчових технологій. Питання обрання методологічних підходів до дослідження обраної теми, аргументація дослідницького підходу, визначення потенціалу сутнісного внеску в суму знань обраної аспірантом галузі, обґрунтування обраної методології дослідження передбачені в ОК Докторський проект (НФ.6).

Опанування нормативних компетенцій та вибіркова складова дозволяє в повній мірі опанувати наукову складову ОПП, що відповідає індивідуальним наукових інтересів та напрямам власних наукових досліджень, дає можливість здобувачам ОНП вибудувати індивідуальну траєкторію підготовки, в т.ч. до викладацької діяльності, та здійснити апробацію результатів своїх наукових досліджень.

Результати дослідницької діяльності керівників та аспірантів знаходять відображення у наукових публікаціях, матеріалах конференцій, в монографіях, підручниках та навчальних посібниках  
(<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/repozytarii-dbtu.html>)

**Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю**

Формування відповідних компетентностей та навичок забезпечується освітніми компонентами НФ.4 Педагогіка

вищої освіти загальним обсягом 3 кредити ЄКТС та НФ.5 Педагогічна практика (4 кредити ЄКТС), яка проходить згідно Положення про педагогічну практику здобувачів ступеня доктора філософії у Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/11/pol-pro-ped-prakt-aspr.pdf>), які забезпечують відповідні результати навчання РН8.

ОК НФ.4 в повній мірі забезпечує формування компетентностей щодо здатності здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.

Організатором педагогічної практики є кафедра, за якою закріплений аспірант. Зміст практичної підготовки визначається її програмою, яка розробляється кафедрою відповідно до ОНП та навчальних планів. Педагогічна практика передбачає знайомство з організацією освітнього процесу, вивчення досвіду викладання провідних викладачів Університету, розробка змісту навчальних занять, методична робота з дисципліни, самостійне проведення навчальних занять з дисципліни (лекцій, семінарів, практичних занять), участь в оцінюванні якості різних видів робіт студентів, індивідуальна робота зі студентами, керівництво науковими студентськими дослідженнями. За підсумками проходження педагогічної практики аспірант представляє до аспірантури звіт про проходження практики та витяг з протоколу засідання відповідної кафедри про затвердження звіту

### **Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямам досліджень наукових керівників**

При вступі до аспірантури вступникам надається інформація щодо діючих наукових шкіл в рамках спеціальності, структури та змісту ОНП, тематичних напрямків наукових досліджень (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-fpxv/>). Напрями досліджень та наукові тематики здобувачі формуються в межах колективів наукових шкіл факультету (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-fpxv/>).

Вступники до аспірантури проходять попередню співбесіду з завідувачем кафедри, керівником наукової школи та майбутнім науковим керівником (керівниками), який дає свою згоду на керування аспірантом. Тематика дисертаційних робіт формується із урахуванням наукових інтересів здобувачів освіти в межах наукових напрямів, які спрямовані на вирішення актуальних проблем та завдань галузі. Наукова тематика здобувачів відповідає напрямку досліджень їх наукових керівників, що підтверджується їх публікаціями (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>). Запропонована тема дисертаційної роботи проходить декілька етапів розгляду на кафедрі, науково-технічній раді факультету, вченій раді університету, де відбувається зокрема оцінка відповідності наукової активності керівника темі роботи аспіранта. За потреби, аспіранту може бути призначений співкерівник, якщо цього вимагає його дисертаційна робота.

### **Опишіть з посиланням на конкретні приклади, як ЗВО організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів)**

Обговорення проміжних результатів здійснюється також на засіданнях кафедр при затвердженні звіту роботи аспіранта. Апробація досліджень здійснюється шляхом участі у конференціях різного рівня (в т.ч. організованих факультетом (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/naukova-robota-fpxv/>), семінарах, наукових проектах та публікацій у фахових наукових виданнях.

У межах наукових напрямів на кафедрах факультету існує 6 науково-дослідних лабораторій (Реологічних досліджень, Інноваційний модуль «Розробки та дослідження харчової продукції» (FOOD RESEARCH AND DEVELOPMENT (R&D) LAB), «Нанотехнології харчових виробництв», Актуальні проблеми технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Актуальні проблеми технологій переробних і харчових виробництв», «Інноваційних крио- та нанотехнологій рослинних добавок та оздоровчих продуктів»), 2 спеціалізовані лабораторії (сенсорної оцінки харчових продуктів, технології м'яса та м'ясопродуктів). є можливість використовувати існуючі технічні можливості всіх кафедр та наукових лабораторій (сформовано електронний каталог дослідницької бази ДБТУ).

Крім того для проведення та апробації наукових досліджень аспірантів використовується матеріально-технічна база партнерів Кластерів факультету.

Також практична апробація здійснюється на виробничих потужностях підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства в рамках госпдоговірних тематик.

### **Проаналізуйте, як ЗВО забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, наведіть конкретні проекти та заходи**

На базі ДБТУ діє центр Міжнародної діяльності (<https://biotechuniv.edu.ua/mizhnarodna-diyalnist/>). Існує відкритий доступ до галузевих інтернет-ресурсів (<https://library.btu.kharkov.ua/resursy/internet-resursy.html>) та ресурсів міжнародних наукових БД (<https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/studentam/naukometrychni-bazy-danykh-scopus-wos.html>).

Аспіранти беруть участь у міжнародних конференціях. В рамках організованої на базі факультету міжнародної науково-практичної конференції запрошено з виступами науковців з Австрії, Азербайджану та Казахстану. Для запровадження спільної співпраці заключено рід договорів з університетами Німеччини, Казахстану, Польщі, Азербайджану, Узбекистану (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/spivrobitnytstvo/>).

Під час опанування ОК НЗ.2 та НФ.4 здобувачі опановують деякі питання в рамках проектів за програмою Erasmus+, в яких беруть участь проф. Гросул В.А. та доц. Колесник А.О.

Аспірантка Недвіга С. пройшла стажування у Польщі, аспірант Янушкевич О. приймав участь у підготовці колективних монографій у видавництві Baltija Publishing (Латвія), аспірант Мольський О., Лаврук В., Смілик М. пройшли навчання на воркшопах у рамках проекту "HNN-DITO II" (DAAD "Ukraine Digital"), аспіранти Янушкевич

О. та Дегтяр В. представляли свої розробки на Міжнародному кулінарному фестивалі у Хорватії (<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/sylabusy-dystsyplin-fphv/>)

### **Опишіть участь наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються**

За період реалізації ОНП науковими керівниками аспірантів виконано більше 20 науково-дослідних проектів та госпдоговірних тематик, в т.ч. на замовлення МОН України:

НДР №1-19 БО (0119U002174) «Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації» (проф. Самохвалова О.В., проф. Олійник С.Г., доц. Касабова К.Р., доц. Шидакова-Каменюка О.Г., доц. Степанькова Г.В.)

НДР № 1-21 БО Б (0121U109654) «Розробка технологічних процесів і низькотемпературного обладнання виробництва багатофункціональних напівфабрикатів та кондитерських виробів з використанням органічної сировини (проф. Самохвалова О.В., доц. Касабова К.Р., доц. Шидакова-Каменюка О.Г.)

НДР № 4-22-23 БО Б (0122U000811) «Інноваційні технології збереження та переробки рослинної сировини у безпечну продукцію спеціального призначення» (доц. Касабова К.Р., доц. Шидакова-Каменюка О.Г.)

За результатами проведених досліджень були опубліковані цілий ряд наукових публікацій та задекларовані патенти на винаходи.

### **Опишіть чинні практики дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів)**

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ДБТУ відображені у наступних документах: «Кодекс академічної доброчесності», «Положення про перевірку наукових, навчально-методичних, кваліфікаційних та навчальних робіт на наявність академічного плагіату», «Положення про порядок перевірки текстових документів на наявність текстових запозичень», «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publicna-informatsiya/normativna-baza/>, <https://library.btu.kharkov.ua/?Itemid=147>). Для встановлення оригінальності наукових робіт використовують інформаційну онлайн систему Unicheck компанії ТОВ «Антиплагіат».

В університеті діє комісія з питань академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/03/pol-komiss-AD-z1.pdf>), яка забезпечує організаційно-методичне виконання стандартів академічної етики, здійснює розгляд заяв про порушення академічної доброчесності та недотримання етичної поведінки.

З метою удосконалення системи впровадження принципів академічної доброчесності проводяться анонімні опитування серед НПП і здобувачів, за результатами яких визначено, що переважна більшість учасників у відповідях на запитання анкет продемонстрували гарну обізнаність у питаннях академічної доброчесності, визначаючи дану тему як надзвичайно актуальну (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/rez-anket-ya-i-acad-dobrochesnist.pdf>)

### **Продемонструйте, що ЗВО вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності**

В університеті постійно проводиться інформування щодо питань академічної доброчесності й неприпустимості порушень авторських прав. Всі учасники освітнього процесу зобов'язані познайомитися з текстом Кодексу академічної доброчесності університету (<https://library.btu.kharkov.ua/images/docs/KODEKS%20academicnoi%20dobrocesnosti.pdf>). Незнання або нерозуміння норм цього Кодексу саме по собі не є виправданням неетичної поведінки. Порушення норм Кодексу учасниками освітнього процесу може передбачати накладання санкцій, аж до відрахування або звільнення з Університету. Група сприяння академічній доброчесності - постійно діючий колегіальним органом Університету, склад якої затверджується наказом ректора Університету - сприяє дотриманню академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин в освітній та науковій діяльності закладу вищої освіти.

Для встановлення оригінальності академічних текстів використовують інформаційну онлайн систему виявлення збігів/ідентичності/схожості Unicheck компанії ТОВ «Антиплагіат»

(<https://library.btu.kharkov.ua/posluhy/doslidnykam/bezkoshtovni-prohramy-ta-servisy-perevirky-tekstu-na-plahiat.html>). Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу досягається шляхом функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату.

Осіб, які вчинили порушення академічної доброчесності, під час реалізації ОНП «Харчові технології» не було виявлено.

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

ОНП, що акредитується, створює широкі можливості для здобувачів ВО щодо отримання якісної фахової підготовки в межах освітнього середовища, яке повною мірою задовольняє їх різноманітні потреби та інтереси зі спеціальності.

Сильними сторонами ОНП є:

– якісний науковий склад керівників аспірантів та групи забезпечення ОНП;

– забезпечення неперервної підготовки у ДБТУ фахівців з вищою освітою у галузі знань Харчові технології за

- трьома рівнями вищої освіти «бакалавр – магістр – доктор філософії»;
  - узгодженість цілей і програмних результатів навчання із трендами розвитку спеціальності, поточними і перспективними потребами ринку праці у галузевому, регіональному національному вимірах;
  - комфортні умови взаємодії стейкхолдерів, чіткі "правила гри" для всіх зацікавлених сторін щодо змістового наповнення всіх компонент ОНП;
  - якісне та комфортне академічне середовище яке побудовано за принципами центрованості інтересів здобувача, взаємоповаги та сприяння його індивідуальному розвитку аспіранта;
  - систематичне удосконалення змісту ОНП, з урахуванням досвіду інших ЗВО, визначених тенденцій розвитку економіки, потреб здобувачів, пропозицій і рекомендацій стейкхолдерів;
  - можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії та студентоцентрований підхід до освітнього процесу, наявність широкого набору сучасних навчальних дисциплін для забезпечення вільного вибору здобувачів вищої освіти, набуття у процесі навчання здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills);
  - необмежений безоплатний доступ до інформаційних та матеріальних ресурсів, можливість ознайомлення з сучасними науковими досягненнями в галузі електричної інженерії через доступ до наукометричних баз даних Scopus та Web of Science
- Слабкі сторони ОНП:
- недостатній рівень міжнародної інтеграції та міжнародної академічної мобільності здобувачів вищої освіти за ОНП;
  - відсутність викладання дисциплін ОК іноземними мовами;
  - недостатньо тісна співпраця із зарубіжними університетами у науковій та освітній діяльності за спорідненими ОП

**Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?**

Розвиток ОНП може буде спрямований в таких напрямках:

- створення та оновлення двомовного (український та англійський) контенту освітніх компонент, розробка та оновлення відповідного нормативного та навчально-методичного забезпечення дисциплін;
  - підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, задіяних в забезпеченні ОП, в тому числі і з застосуванням передових європейських практик;
  - посилення партнерської взаємодії із профільними ЗВО, науковими інститутами та організаціями, інтеграція у міжнародний освітньо-науковий простір, участь у міжнародних наукових програмах, активізацій програм міжнародної академічної мобільності.
- Всі заплановані заходи спрямовані як на підвищення якості ОНП, так і на її популяризацію серед потенційних абітурієнтів, оскільки розвиток галузі неможливий без висококваліфікованих наукових кадрів, які забезпечують інноваційність виробництва

### **Запевнення**

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

*Таблиця 1.* Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

*Таблиця 2.* Зведена інформація про викладачів ОП

*Таблиця 3.* Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

\*\*\*

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

*Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.*

Інформація про КЕП

**ПІБ: КУДРЯШОВ АНДРІЙ ІГОРОВИЧ**

Дата: 04.09.2023 р.



**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
НЗ.1 Філософія науки	навчальна дисципліна	<i>181df-nz1.pdf</i>	vaa67vN3ma+s1abOywrPsN/tUsn6QhHnLfxUoYbWV8A=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НЗ.2 Англійське академічне письмо	навчальна дисципліна	<i>181df-nz2.pdf</i>	IGoTnOJchiBAOEy/tpoRKfTxHvhMYugbvueNmNLkja=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>181df-nz3.pdf</i>	3/NjVGK2foGVSYHPWA6mLRJcLhPe1JgYhrwbPHmtmTo=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НЗ.4 Педагогіка вищої освіти	навчальна дисципліна	<i>181df-nz4.pdf</i>	NVT756AtaRZhdJbd9D3sMVC9Fs2jE/YNjyhvENrxBjU=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи

				(системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	навчальна дисципліна	181df-nf1.pdf	QkaSQVQwGZMwgy Q+YmkxigQEUBNaI 33Grmzo+iw9ytc=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.2 Математичні моделі та методи в харчовій галузі	навчальна дисципліна	181df-nf2.pdf	J+Y6DYnluhLENafg1 IJdU5Go2pg4+UA7r H5RpmzSDE8=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи автоматизованого проектування, моделювання та обробки даних (AutoCAD, Mathcad), ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.3 Сучасні інструментальні методи досліджень	навчальна дисципліна	181df-v1.pdf	//ltPR3oNvJKI7YmQ KRcWYk3lLyH2Wf5 Mn5bschEtqs=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи автоматизованого проектування, моделювання та обробки даних (AutoCAD, Mathcad), ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.4 Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок	навчальна дисципліна	181df-nf3.pdf	PVpnKhyHYAn8mgC 5+uNrRpFQxofDjGgj D6/lrjG/JNo=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне

				забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.5 Фаховий колоквиум	навчальна дисципліна	181df-nf4.pdf	Igyt5R8/CyvKNnf3X EfRjQHvmwLlOEGF UcpfmVti7Q8=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
НФ.6 Докторський проєкт	навчальна дисципліна	181df-nf5.pdf	s8N5wVnCsLsv5AFR 8FUpWsZjvg3FlBsZu QYuAUqJvMc=	Використовується наявна в університеті та достатня для реалізації ОП мультимедійна система, що включає комп'ютер (ПК чи ноутбук) та всі пристрої, необхідні для отримання, обробки, відтворення аудіо-, відеоданих (веб-камера, мікрофон, мультимедійний проектор, акустична система), а також базове програмне забезпечення для її роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)

\* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
406174	Варипаєв Олексій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет, рік закінчення: 1995, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 008073, виданий 11.10.2000, Атестат доцента 02ДЦ 000905, виданий 19.02.2004	26	НЗ.1 Філософія науки	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Довідка № 015-19 про проходження стажування на кафедрі українознавства Харківської державної академії дизайну та мистецтв, з 01.04.2019 р. по 01.06.2019 р., ознайомлення із новітніми формами і методами в педагогічній та науковій діяльності, обмін досвідом

						<p>використання інноваційних технологій (4 кредити ECTS, 120 годин).</p> <p>Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог: 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19</p> <p>1. Малюк Л.П., Варипаєв О.М. Соціально-історичний розвиток потреб у парадигмі формування сфери послуг // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. Випуск 1(29) 2019 р. – ХДУХТ – С. 159-169.</p> <p>2. Liubov Yurchenko, Andrii Minosian, Olexii Varypaiev Science of the postmodern era as a factor of modern education // Topical issues of society development in the turbulence conditions. – School of Economics and Management in Public Administration in Bratislava. – Bratislava, 2020. – pp. 242–248 (фахова, International Impact Factor Services, Google scholar).</p> <p>3. Юрченко Л.І., Варипаєв О.М. «Філософія науки: навчальний посібник у схемах і таблицях для самостійної роботи для підготовки аспірантів». Харків, ХДУХТ, 2018. 205 с.</p> <p>4. Малюк Л.П., Варипаєв О.М., Варипаєва Л.М. Етичні та психологічні аспекти у сфері гостинності // Інноваційні напрями розвитку міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи: Монографія / кол. авт., за ред. Н.І. Данько. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2020. розділ 2.1. – 356 с.</p>	
405685	Михайлов Валерій Михайлович	Проректор з наукової роботи, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1985, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 003166, виданий	33	НФ.6 Докторський проект	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000249-20, "Інформаційно-комунікаційні методи

				<p>12.11.2003, Диплом кандидата наук КН 005325, виданий 05.05.1994, Атестат доцента АР 004695, виданий 26.12.1996, Атестат професора ПР 002935, виданий 17.02.2005</p>			<p>менеджменту в освіті", 29.07.2020 р., 6 кредитів (180 год.); Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, Сертифікат № 119/2021, Модуль Жанна Моне «Європейська інтеграція України в умовах Індустрії 4.0», 3.06.2021, 3,8 кредитів (114 год.)</p> <p>Відповідає 10 пунктам Ліцензійних умов: 1,2,3,6,7,8,9,12,14,20.</p> <p>1. Михайлов В.М., Маяк О.А., Шевченко А.О., Прасол С.В. Devising manufacturing techniques for making culinary meals using vegetable concentrates /Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 6/11 (108). P. 44– 51. (Scopus). 2. Devising a technique for manufacturing canned beans with soaking under the conditions of electrical contact heating / Shevchenko A., Mayak O., Mykhailov B., Prasel S., Mykhailova O.// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. Vol. 6/11 (120). P. 16-23 (Scopus). 3. Kiurchev S., Abdullo M.A., Vlasenko T., Prasel S., Verkholantseva V. Automated control of the gear profile for the gerotor hydraulic machine // Lecture notes in mechanical engineering, 2023, pp. 32-34. (Scopus).</p> <p>Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки.</p> <p>Заслужений діяч науки і техніки України</p> <p>Заступник голови секції Наукової Ради МОН України «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології», 2017- 2021рр.</p>
405221	Гринченко Ольга Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського	37	НФ.5 Фаховий колоквіум	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Виробничі умови підприємства

харчування,  
рік закінчення:  
1984,  
спеціальність:  
Технологія і  
організація  
громадського  
харчування,  
Диплом  
доктора наук  
ДД 004864,  
виданий  
09.03.2006,  
Диплом  
кандидата наук  
ТН 120066,  
виданий  
07.07.1989,  
Атестат  
доцента АЕ  
001435,  
виданий  
22.04.1999,  
Атестат  
професора  
12ПР 005822,  
виданий  
23.12.2008

харчової  
промисловості ТОВ  
«ФУД ДЕВЕЛОПЕР»,  
20.05-20.06.2019 р.  
2. НУХТ, Інститут  
після диплом-ної  
освіти «Розроблення,  
впровадження,  
Застосування системи  
харчування та  
процедур,  
заснованих на  
принципах НАССР в  
закладах шкільної і  
дошкільної освіти»,  
03.02.–09.02.2022р.  
(56 годин / 1,9 ECTS  
кредитів).

Відповідає 10 пунктам  
Ліцензійних умов:  
1,3,4,6,7,8,9,11,19,20.

1. Сучасні досягнення  
харчової науки:  
навчальний посібник  
для студентів і  
аспірантів спеціаль-  
ності 181 «Харчові  
технології»: У 2 ч. Ч 2.  
/ Ладика  
В.І.,Шильман Л.З,  
Перцевої Ф.В.,  
Гринченко О.О.,  
Гринченко Н.Г. та  
інш./ за заг.  
Редакцією Ладика В.І.  
– Херсон: Олді+,  
2022. – 352 с.  
2. Загальні технології  
харчової  
промисловості:  
навчальний посібник  
у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф. В.  
Перцевої, В. І.  
Ладика, П. П.  
Пивоваров, О. О.  
Гринченко, Н. В.  
Камсуліна, О. Б.  
Дроменко, О. Ю.  
Мельник, О. В.  
Котляр, А. М. Діхтярь,  
С. Б. Омельченко, С. С.  
Андреева. – Харків :  
Діса плюс, 2021. – 292  
с.  
3. Методологія  
наукових досліджень:  
навчальний посібник  
для студентів і  
аспірантів  
спеціальності 181  
«Харчові технології»:  
У 2 ч. Ч 2. / Ладика  
В.І.,Шильман Л.З,  
Перцевої Ф.В., та  
інш./ за заг.  
Редакцією Ладика В.І.  
– Херсон: Олді+,  
2022. –  
222 с.

Лауреат Державної  
премії України в  
галузі науки і техніки.

Член НМК МОН  
України, підкомісія зі  
спеціальності 181  
«Харчові технології»

							Зам директора з інноваційного розвитку ТОВ «Тайфун-2000»
410789	Гросул Вікторія Анатоліївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет економічних відносин та фінансів	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1994, спеціальність: Економіка та управління в торгівлі та громадському харчуванні, Диплом доктора наук ДД 008274, виданий 26.05.2010, Диплом кандидата наук ДК 001077, виданий 25.06.1998, Атестат доцента ДЦ 004162, виданий 26.02.2002, Атестат професора 12ІР 006987, виданий 01.07.2011	27	НФ.4 Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок	<p>Відомості про підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вірменський державний економічний університет, Єреван, Тема: "Economic research in the condition of digital transformation". Сертифікат про підвищення кваліфікації від 28.06.2023 р. (180 год)</li> <li>Університет бізнесу, мистецтв та технологій «RISEBA», м. Рига, Латвія. Тема: "New approaches in Business Development" Сертифікат про підвищення кваліфікації від 25.02.2019 р. (108 год).</li> </ol> <p>Відповідає 11 пунктам ліцензійних умов: 1,2,3,4,6,7,8,10,12,14,19.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гросул В., Круглова О., Мкртчян Т., Зубков С., Тімченко О. Інтеграція підприємств і формування кластерних структур у сфері харчування. Agricultural and Resource Economics: International Scientific. 2021. Vol. 7, No. 2. 119-140. Індукується наукометричною базою: Web of Science;</li> <li>Гросул В. А., Балацька Н. Ю. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-2019. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2020. Том 31 (70), № 3. С. 121-126.</li> <li>Гросул В. А., Балацька Н. Ю. Механізм формування цінності в підприємствах ресторанного бізнесу. Економічний журнал Одеського політехнічного університету. 2020. № 4 (14). С. 76–86</li> </ol>

405996	Колесник Аліна Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адмініструванн я та права	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом магістра, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 047616, виданий 02.07.2008, Атестат доцента АД 006897, виданий 09.02.2021</p>	17	НЗ.2 Англійське академічне письмо	<p>Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, підвищення кваліфікації за програмою «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті» в період з 10.02.2020 р. по 27.03.2020 р. Свідоцтво № ХА 01566330/000234 – 20. (180 годин / 6 кредитів ECTS).</p> <p>Відповідає 7 пунктам Ліцензійних умов:1,3,4,8,10,13,19</p> <p>1. Колесник А.О., Удовенко І.В., Мануєнкова О.О., Подворна Л.А., Муравйова О.М. Особливості викладання іноземної мови в умовах дистанційного навчання / Фаховий збірник наукових праць «Сучасні дослідження з іноземної філології» № 5 (23), 2023. (фаховий журнал, категорія Б, Index Sorapnicus, Республіка Польща) 2. Методичні рекомендації для слухачів наукових курсів «Культура наукової англійської мови» / укладачі: А. О. Колесник, Л. В. Герман, О. А. Анастасьєва, Є. С. Ємельянова, М. І. Крупей, О. О. Мануєнкова, О. М. Муравйова, Л. А. Подворна, І. В. Удовенко. Х. : ДБТУ, 2023. 116 с. 3. Колесник А.О., Муравйова О.М. Програма з курсу «Англійське академічне письмо» з підготовки здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти на отримання наукового ступеня доктора філософії (PhD) за спеціальністю 181 Харчові технології. – Х.: ДБТУ, 2022. – 18 с. 4. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Мануєнкова О.О., Крупей М.І. Дидактичні моделі</p>
--------	---------------------------------	---	---	--	----	--	---



							білінгвального навчання для підготовки фахівців правової галузі в українських університетах // Наукові інновації та передові технології – № 5 (19), 2023.– Київ, 2023 – 637 с. – С. 510–519.(Фахове видання України, категорія Б, Index Copernicus)
406234	Пак Андрій Олегович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет мехатроніки та інжинірингу	Диплом спеціаліста, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2002, спеціальність: 070201 Радіофізика і електроніка, Диплом доктора наук ДД 007341, виданий 01.02.2018, Диплом кандидата наук ДК 047618, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 029623, виданий 23.12.2011	19	НФ.2 Математичні моделі та методи в харчовій галузі	Відомості про підвищення кваліфікації: Міжнародне стажування «Академічна доброчесність», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці та Вища Духовна Семінарія (SAC) в Олтажеві, Польща, Сертифікат KW-009/0523 від 12.05.2023 (180 годин)  Відповідає 5 пунктам ліцензійних умов:1,3,4,8,12.  1. Bredykhin V., Gurskyi P., Alforyov O., Bredykhina K., Pak A. Improving the mechanical-mathematical model of grain mass separation in a fluidized bed // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. – Vol.3/1(111). – P. 79-86. 2. Bredykhin V., Pak A., Gurskyi P., Denisenko S., Bredykhina K. Improving the mechanical-mathematical model of pneumatic vibration centrifugal fractionation of grain materials based on their density // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. – Vol.4/1(112). – P. 54–60. <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.236938">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.236938</a> 3. Maksym Slipchenko, Vadym Bredykhin, Liliia Kis-Korkishchenko, Andrey Pak, Oleksiy Alforyov, Construction of a physical-mathematical model of oscillations of the unbalanced vibrator of the pneumatic sorting table // Eastern-European Journal of Enterprise

							Technologies. – 2023. – Vol.4/7(124). – P.89–97.
406299	Торяник Дмитро Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет мехатроніки та інжинірингу	Диплом спеціаліста, Донецький державний університет, рік закінчення: 1991, спеціальність: фізика, Диплом кандидата наук ДК 008330, виданий 11.10.2000, Аттестат доцента 02ДЦ 000907, виданий 19.02.2004	29	НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	Відомості про підвищення кваліфікації: ХДУХТ «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ХА 01566330/000197-19 від 24.05.2019 р., м. Харків (6 кредитів ECTS, 180 годин).  Відповідає 5 пунктам ліцензійних умов:1,3,4,8,13.  1. Пілюгіна І.С., Артамонова М.В., Торяник Д.О. Оптимізація рецептурного складу маршмелоу з антоціановими добавками // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 1 (31). – С. 182-193 2. Maïia Artamonova, Natalia Shmatchenko, Olena Aksonova, Dmytro Torianik (2021). Influence of cryopastes and cryopowders on the state of moisture in marmalade. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 36, pp. 216-223. 3. O.Aksonova, D.Torianyuk, D.Slivar, S.Gubsky. Evaluation of the intake of vitamin D in daily food rations by students // MDPI, Biol.Life Sci Forum, 2022. – Volume 12, Issue 1,5. – 8 p.
405295	Губський Сергій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет ім.О.М.Горького, рік закінчення: 1985, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік	16	НФ.3 Сучасні інструментальні методи досліджень	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Донау Лаб Україна, навчання за курсом "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень». Форма-дистанційна з 6.04.2022 по 30.05.2022 р., обсяг 60 год./2 кр., сертифікат № 27-ЧНУ від 30.05.2022 р. та з 1.11.2022 по 5.05.2023 р., обсяг 30год./ 1 кр.,

				<p>закінчення: 2014, спеціальність: 000011 Прикладна економіка, Диплом кандидата наук ХМ 020959, виданий 01.11.1989, Атестат доцента 12/ДЦ 047004, виданий 25.02.2016</p>			<p>сертифікат № 06-23 від 26.05.2023 р.</p> <p>Відповідає 6 пунктам ліцензійних умов:1,4,8,10,14,19.</p> <p>1. «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів»: Конспект лекцій / С.О. Самойленко, С.М. Губський. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 73 с. 2. Goralchuk, A., Gubsky, S., Omel'chenko, S., та ін. Impact of added food ingredients on foaming and texture of the whipped toppings: a chemometric analysis. European Food Research and Technology. 2020. Vol. 246, No. 10. С. 1955– 1970. DOI: <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-020-03547-3">https://doi.org/10.1007/s00217-020-03547-3</a>. Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, WEB OF SCIENCE. 3. Yurchenko, O. I., Gubskii, S. M., Chernozhuk, T. V, та ін. Monitoring of content of sodium, potassium, calcium and magnesium in whey processed products. Journal of Chemistry and Technologies. 2020. Vol. 28, No. 1. С. 27–33. DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/082004">https://doi.org/10.15421/082004</a>. Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, WEB OF SCIENCEЧлен American Chemical Society (США) та Royal Society of Chemistry (Великобританія).</p>
405012	Гринченко Наталія Геннадіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	<p>Диплом магістра, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом доктора наук ДД 008450, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 042319, виданий 20.09.2007, Атестат</p>	17	НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	<p>Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування за програмою «New and innovative teaching methods» («Нові та інноваційні методи навчання») Форма – дистанційне навчання Malopolska School of Public Administration, Cracow University of Economics, Poland Малопольська школа державного управління Краківського економічного університету, Польща 2022 р. (180 год/6 кред) (Сертифікат NR 3070/MAP/2022 від 28.10.2022 р.).</p>

доцента 12ДЦ  
035139,  
виданий  
25.04.2013

2. Проект з розвитку співпраці бізнесу та університетів «Університет майбутнього після перемоги», Uni-Biz-Bridge (Сертифікат №331, 11-14.07.2022)  
3. Система електронного навчання ХДУХТ «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті» (Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХАО1566330/000187-19 від 24.05.19).  
4. Закордонне науково-практичне стажування “Current Trends and Innovative Technologies in the Food Industry” на підприємстві Acer Campestres S.L Elayo Group (Spain) (з 20.07.2019 по 18.08.2019).  
5. Сертифікат про володіння англійською мовою рівня B2: Certificate of attainment in modern languages №000763054 від 15.10.2019 .

Відповідає 9 пунктам Ліцензійних умов: 1,2,3,4,5,6,7,8,20

1. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : у 2-х частинах. Ч.1 /Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Омельченко С.Б., Гринченко О.О., Гринченко Н.Г. та інш. / за заг. Редакцією Ладика В.І. – Херсон : Олді+, 2022 –

222 с.  
2. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : у 2-х частинах. Ч.2 /Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Гринченко О.О., Гринченко Н.Г. та інш. / за заг. Редакцією Ладика В.І. – Херсон : Олді+, 2022 – 352 с.  
3. Пивоваров П.П.,

						<p>Горальчук А.Б., Рябець О.Ю., Гринченко Н.Г., Нагорний О.Ю., Черемська Т.В. Теоретичні основи харчових технологій: підручник. – Харків: ДООД ХДУХТ, 2019. – 320 с.</p> <p>4. Zhexenbay N., Kizatova M., Nabiyeva Zh., Foshchan A., Grynchenko O., Grynchenko N. Development technology of functional soft ice-cream using beet concentrate and probiotic // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. No. 5 (11(119)). 2022. P. 83-93.</p> <p>Лауреат Премії Президента України для молодих вчених (2017р.)</p>	
406200	Данченко Ірина Олексіївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	<p>Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди, рік закінчення: 1994, спеціальність: Педагогіка та методика початкового навчання, музика, Диплом доктора наук ДД 008526, виданий 23.04.2019, Диплом кандидата наук ДК 041197, виданий 14.06.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 033264, виданий 30.11.2012</p>	29	НЗ.4 Педагогіка вищої освіти	<p>Відомості про підвищення кваліфікації: Науково-педагогічне стажування в Куявському університеті у Влоцлавеку (Республіка Польща) у період з 3 серпня по 11 вересня 2020 року на тему «Педагогічна та психологічна освіта як складова частина системи освіти України та країн ЄС» за фахом «Педагогічні та психологічні науки» (6 кредитів, 180 годин).</p> <p>Відповідає 7 пунктам Ліцензійних умов: 1,3,4,5,12,19,20.</p> <p>1. Педагогіка вищої школи : навч.-мет. посібник для здобувачів третього наукового рівня (доктор філософії) денної (заочної) форми навчання, / І.О. Данченко, Н.І. Моїсеєва. – Харків: ХНТУСГ, 2020. – 126 с.</p> <p>2. Данченко, І.О., В.О. Тюріна, І.І. Полубоярина. (2019). Формування соціальної зрілості студентів закладів вищої освіти / І.О. Данченко, В.О. Тюріна, І.І. Полубоярина // European humanities studies: state and society / europejskie</p>

						studia humanistyczne: Państwo i Społeczeństwo. – Issue 2, - (Poland - Ukraine), 125 - 147. 3. Данченко, І.О., В.О. Тюріна, І.І. Полубоярина. (2019). Формування соціальної зрілості студентів закладів вищої освіти / І.О. Данченко, В.О. Тюріна, І.І. Полубоярина // European humanities studies: state and society / europejskie studia humanistyczne: Państwo i Społeczeństwo. – Issue 2, - (Poland - Ukraine), 125 - 147.
--	--	--	--	--	--	---

**Таблиця 3.** Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
<i>РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення</i>	<input type="checkbox"/>	НФ.3 Сучасні інструментальні методи досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НФ.2 Математичні моделі та методи в харчовій галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	Оглядова лекція, проблемна лекція, лекція-візуалізація. Практичні заняття (кейс- метод), навчальна та наукова дискусії. Самостійна робота	Поточний контроль, підсумковий контроль залік
<i>РН8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу</i>	<input type="checkbox"/>	НЗ.4 Педагогіка вищої освіти	Лекції, практичні заняття, навчальна дискусія, самостійна робота	Поточний контроль, реферат, підсумковий контроль (залік)
<i>РН1. Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і</i>	<input type="checkbox"/>	НФ.6 Докторський проєкт	Семінарські заняття	Залік проводиться у формі презентації докторського проєкту групи фахівців за даним напрямом. За

<p><i>нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відобразити результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</i></p>				результатами презентації проекту здобувач отримує консультації та рекомендації від групи фахівців стосовно подальшої роботи над проектом
		НФ.5 Фаховий колоквиум	Семінарські заняття, імітаційний проект, командна робота	Захист імітаційного проекту, залік
		НЗ.2 Англійське академічне письмо	Практичні заняття (метод дискусії, метод розгорнутої бесіди, метод розв'язання проблемних ситуацій, метод самоконтролю, метод рольових та ділових ігор; письмове опитування; диспут на тему або обговорювання питань з поданої тематики у формі діалогічного спілкування учасників; дискусійні слухання; кейси, «мозкова атака»; рецензування відповіді як вид усної мови).	Поточний контроль, залік, іспит.
		НЗ.1 Філософія науки	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, навчальна дискусія	Поточний та підсумковий контроль (залік, іспит)
<p><i>РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані</i></p>	<input type="checkbox"/>	НФ.6 Докторський проект	Семінарські заняття	Залік проводиться у формі презентації докторського проекту групі фахівців за даним напрямом. За результатами презентації проекту здобувач отримує консультації та рекомендації від групи фахівців стосовно подальшої роботи над проектом
		НФ.2 Математичні моделі та методи в харчовій галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	Оглядова лекція, проблемна лекція, лекція-візуалізація. Практичні заняття (кейс-метод), навчальна та наукова дискусія. Самостійна робота	Поточний контроль, підсумковий контроль залік
		НЗ.2 Англійське академічне письмо	Практичні заняття (метод дискусії, метод розгорнутої бесіди, метод розв'язання проблемних ситуацій, метод самоконтролю, метод рольових та ділових ігор; письмове опитування; диспут на тему або обговорювання питань з поданої тематики у формі діалогічного спілкування учасників; дискусійні слухання; кейси, «мозкова атака»; рецензування відповіді як вид усної мови).	Поточний контроль, залік, іспит.
<p><i>РН3. Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових</i></p>	<input type="checkbox"/>	НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	Оглядова лекція, проблемна лекція, лекція-візуалізація. Практичні заняття (кейс-метод), навчальна та наукова дискусія. Самостійна робота	Поточний контроль, підсумковий контроль залік
		НФ.2 Математичні	Лекції, практичні заняття,	Поточний контроль, залік

технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи		моделі та методи в харчовій галузі	самостійна робота	
		НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності	<input type="checkbox"/>	НФ.4 Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок	лекції, практичні заняття	поточний контроль, залік
		НЗ.3 Методологія та організація наукових досліджень	Оглядова лекція, проблемна лекція, лекція-візуалізація. Практичні заняття (кейс-метод), навчальна та наукова дискусії. Самостійна робота	Поточний контроль, підсумковий контроль залік
		НФ.1 Планування експерименту та методи обробки даних	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НФ.5 Фаховий колоквіум	Семінарські заняття, імітаційний проект, командна робота	Захист імітаційного проект, залік
		НФ.6 Докторський проект	Семінарські заняття	Залік проводиться у формі презентації докторського проекту групі фахівців за даним напрямом. За результатами презентації проекту здобувач отримує консультації та рекомендації від групи фахівців стосовно подальшої роботи над проектом
РН5. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки	<input type="checkbox"/>	НФ.5 Фаховий колоквіум	Семінарські заняття, імітаційний проект, командна робота	Захист імітаційного проект, залік
		НФ.6 Докторський проект	Семінарські заняття	Залік проводиться у формі презентації докторського проекту групі фахівців за даним напрямом. За результатами презентації проекту здобувач отримує консультації та рекомендації від групи фахівців стосовно подальшої роботи над проектом
		НФ.3 Сучасні інструментальні методи досліджень	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
РН6. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням	<input type="checkbox"/>	НФ.2 Математичні моделі та методи в харчовій галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота	Поточний контроль, залік
		НФ.5 Фаховий колоквіум	Семінарські заняття, імітаційний проект, командна робота	Захист імітаційного проект, залік
		НФ.4 Конкурентоспроможність та комерціалізація наукових розробок	лекції, практичні заняття	поточний контроль, залік



<i>соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів</i>				
---	--	--	--	--