

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	52568 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	6459
Повна назва ЗВО	Державний біотехнологічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	44234755
ПІБ керівника ЗВО	Кудряшов Андрій Ігорович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://biotechuniv.edu.ua/

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	52568
Назва ОП	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії, кафедра економіки та бізнесу, кафедра європейських мов, кафедра фізики та математики
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61002, Україна, м. Харків, вул. Алчевських, 44 (головний корпус Державного біотехнологічного університету); 61023, Україна, м. Харків, вул. Мироносицька, 92 (навчальний корпус Державного біотехнологічного університету); 61051, Україна, м. Харків, вул. Клочківська, 333 (навчальний корпус Державного біотехнологічного університету)
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	404984
ПІБ гаранта ОП	Самохвалова Ольга Володимирівна
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	sam55ov@biotechuniv.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-183-32-70
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-696-75-84

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

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

ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» другого (магістерського) рівня вищої освіти має за мету підготовку висококваліфікованих і конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно діяти в умовах динамічного середовища та розв'язувати комплексні завдання в технологічній, управлінській і науково-дослідній діяльності підприємств хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної галузей. ОП започаткована у 2016 р. на базі Харківського державного університету харчування та торгівлі як логічне продовження багаторічної підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170103 «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», яка здійснювалася з 1998 р. у відповідь на потреби підприємств галузі регіону у висококваліфікованих кадрах даного профілю.

Відповідно до Наказу МОН № 689 від 18.06.2021 р. (<https://surl.li/dlxcov>) ХДУХТ разом з ХНТУСГ ім. П. Василенка, ХНАУ ім. В.В.Докучаєва та ХДЗВА увійшов до складу новоствореного ДБТУ. Інтеграція освітнього, наукового, кадрового та матеріально-технічного потенціалу зазначених ЗВО стала вагомим передумовою для подальшого удосконалення та розвитку ОП.

За випуск здобувачів за ОП відповідає кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. До викладання обов'язкових ОК також залучені викладачі кафедр харчових технологій в ресторанній індустрії, економіки та бізнесу, європейських мов, фізики та математики. Освітній процес реалізують висококваліфіковані НПП з вагомим досвідом науково-педагогічним досвідом та підтвердженими професійними досягненнями, що відповідають ОК. Освітня програма обсягом 90 ЕКТС включає 66 кредитів обов'язкових дисциплін, у тому числі практичної підготовки і 24 кредити — дисциплін вільного вибору для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Атестація здобувачів передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи, за результатами якого присуджується ступінь магістра з харчових технологій.

ОП щорічно вдосконалюється з урахуванням актуальних тенденцій у науці, освіті та потреб ринку праці з залученням НПП, здобувачів, випускників та роботодавців.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

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	2025 - 2026	120	7	2	0	0
2 курс	2024 - 2025	155	12	5	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	52589 Харчові технології в ресторанній індустрії 52590 Технології харчових продуктів тваринного походження 63489 Технології харчових виробництв 52591 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів 52592 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52485 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	52523 Технології зернопродуктів та зернові ресурси 52569 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52594 Дієтичне харчування і харчова безпека 63490 Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів 52567 Технології харчових продуктів тваринного походження 52568 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

	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	47856166
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	47994447	47856166
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>ОПП_маг_2024.pdf</i>	rrf+EfKJS35Iftsgip95Xe77TmWbbJnnsMTr2ALVRgk=
Навчальний план за ОП	<i>НП_маг_2024.pdf</i>	MEOdCtwZdCOohL4CNq+KfFC9iUtjIWht/lJgF5MlamA= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Лабазов М.І._2024.pdf</i>	ghVE9EcoVB2Bx8in7qKuwtTu4xew+XQ3KeeskqHZA54=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Відгук_Туз Н.Ф._2024.pdf</i>	CdAofKfCKLdweRAJZJbTzNsTGFNF69ctvXHnSa8gOrE= =
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Шевченко Е.В._2025.pdf</i>	r/+JekvENwReR4x+kK69V51l4szzoCSRixPckme48Bc=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Крітікова О.В._2025.pdf</i>	cAShtWqQxupKvAr1Lvl9BiokZI9kiEbTA25cBKUzYo=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія_Джонстон А._2025.pdf</i>	v/f/wmE1uXmvxgAek4VupOZeaiDeZXHmWhGgtCE9cmY= Y=

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

Програмні результати навчання повністю відповідають Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня, галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого наказом №1295 від 22.10.2020 р. (<https://surl.lt/bcxeem>).

Досягнення програмних результатів, передбачених Стандартом, здійснюється через опанування обов'язкових (ОК1.1–ОК2.3) і вибірових освітніх компонентів, включених до освітньої програми. Це сприяє формуванню нормативних програмних результатів навчання (РН), необхідних для критичного осмислення та вирішення проблем, прийняття раціональних технологічних рішень (ОК1.1, ОК1.3, ОК1.5–ОК1.9, ОК2.1–ОК2.3), ефективного застосування сучасного спеціалізованого обладнання, інноваційних технологій та статистичних методів аналізу й оцінки технологічних процесів (ОК1.4–ОК1.9, ОК2.2, ОК2.3). ОП спрямована на формування компетентностей у напрямі перспективного розвитку виробництв, включаючи планування та аналіз бізнес-проектів, а також управління якістю продукції галузі (ОК1.3, ОК1.5, ОК1.6, ОК1.7, ОК2.1, ОК2.2, ОК2.3). Сприяє також розвитку компетентностей наукової комунікації та презентації результатів досліджень професійному середовищу, зокрема, з використанням іноземної мови (ОК1.1, ОК1.2, ОК1.5, ОК1.7, ОК1.8, ОК2.3).

Вибіркові компоненти спрямовані на поглиблення результатів навчання та забезпечують його індивідуалізацію, дозволяючи здобувачам освіти формувати власну освітню траєкторію (<https://surl.lt/fbhqjp>).

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Відповідний професійний стандарт відсутній.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ОП розроблена з урахуванням потреб здобувачів, пропозиції яких враховуються за допомогою щорічного анкетування і залучення їх до обговорення проекту ОП. Зокрема, під час обговорення ОПП 2024 року за пропозицією здобувача Онищенко Т.О. до програми включено дисципліну «Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів» (<https://surl.li/lzgvma>). Під час обговорення ОПП 2025 року здобувач Бондарук Д.В. висловив пропозицію щодо більш активного залучення фахівців галузі до проведення гостьових лекцій з метою ознайомлення здобувачів з актуальними проблемами галузі й можливими шляхами їх вирішення на практиці. Пропозицію здобувача було підтримано і вирішено активізувати співпрацю з представниками роботодавців з метою організації гостьових лекцій, семінарів і майстер-класів, які висвітлюють інноваційні підходи до вирішення виробничих проблем (<https://surl.li/pbyqne>).

- роботодавці

Перегляд ОП здійснюється на основі конструктивної співпраці з роботодавцями, враховуючи їхній аналіз і рекомендації. У рецензії технолога ТОВ «Лесафр Україна» Лабазова М.І. (2024 р.) відзначено відповідність ОП сучасним вимогам виробництва (<https://surl.li/cnjedk>). Згідно з рекомендаціями директора з виробництва ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» Семеренко Л.І. (<https://surl.li/lzgvma>) викладачі кафедри пройшли онлайн-стажування на хлібопекарському підприємстві та запроваджена практика проведення практичних занять на базі виробничих майданчиків.

У ОП 2025 р. враховано пропозицію рецензента, директора ТОВ «Олкукіз» Шевченко Е.В. щодо залучення фахівців-практиків до освітнього процесу. Зокрема, до викладання ОК 1.5 запрошені для проведення гостьових лекцій провідні фахівці галузі Стрижак С.Г., Гритчин Б., ОК1.6 – Шкляєв О.М., ОК 1.7 – Туз Н.Ф.

Під час обговорення ОП 2025 р. (<https://surl.li/faexmo>, <https://surl.li/pbyqne>) директор департаменту R&D (ГК «Балекс») Танаскова Н.О., наголосила на важливості збільшення кількості виїзних занять на підприємствах. За результатами обговорення проектна група ухвалила рішення проводити частину занять з окремих дисциплін на базі підприємств, зокрема в Інноваційному центрі ТД «Золота миля» (ГК «Балекс»). У відгуку стейкхолдера Крітікової О.В. ФОП Крітікова О.В. «Пекарня Пекаріфф» (2025 р.) відзначено, що ОП враховує інноваційні тенденції галузі (<https://surl.lu/rokytz>).

- академічна спільнота

Під час обговорення ОП у 2024 р. (<https://surl.li/lzgvma>) за пропозицією проф. Олійник С.Г. змінено назву ОК 1.8 на «Методологія та організація наукових досліджень», що більшою мірою відображає її наповнення. Також виділено у її структурі лекційні години для надання теоретичного матеріалу. За пропозицією доц. Степанькової Г.В. до ОП включено ОК, спрямовану на здобуття РН3, РН4, РН10, яка охоплюватиме статистичні методи обробки даних, математичне моделювання. За рекомендацією рецензента ОП 2024 р. проф. ПУЕТ Капліної Т.В. переглянуто і

розширено перелік блоку вибіркового ОК (<https://surl.lu/slnizl>, <https://surl.cc/regmcz>). У ОП 2024 р. за рекомендацією проф. НУХТ Камбулової Ю.В. (<https://surl.li/mdrjjj>) до структурно-логічної схеми додано інформацію про ВК.

Під час обговорення ОП 2025 р. (<https://surl.li/faexmo>, <https://surl.li/hgqvyyz>) за пропозицією гаранта ОП, проф. Самохвалової О.В. змінено диференційний залік на залік для ОК1.8 і ОК1.9. За пропозиціями проф. Олійник С.Г., доц. Степанькової Г.В. розширено лекційну тематику ВК «Технологічний тренінг» згідно з сучасними тенденціями розвитку галузі (<https://surl.lt/fnkjllw>). Також в ОП 2025 р. за пропозицією рецензента, проф. ХНУ ім. В.Н. Каразіна Цихановської І.В. (<https://surl.li/jgxczh>) надано посилання на перелік ВК. Н.с. Школи біонаук Ноттінгемського університету, к.т.н. Дугіна К.В. відзначила орієнтованість ОП на реальні потреби сучасного ринку праці (<https://surl.li/fvjpdf>).

- інші стейкхолдери

Менеджером з якості та харчової безпеки компанії Ардент МІМС (м. Саскатун, Канада), к.т.н. Джонстон А. запропоновано акцентувати увагу на розвитку академічної мобільності на ОП (<https://surl.cc/alsyzt>, 2025р.). Наразі перебуває на стадії впровадження програма академічної мобільності у співпраці з НУХТ (м. Київ) відповідно до Угоди ... (<https://surl.li/jjcbfp>).

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Згідно з Стратегією розвитку ДБТУ <https://surl.li/mueuic>, місією університету є створення сучасного ЗВО європейського рівня з інноваційною структурою та потужною інфраструктурою, що задовольняє ціннісні очікування всіх стейкхолдерів. Мета ОП корелює зі стратегічними напрямками розвитку ДБТУ, оскільки спрямована на підготовку висококваліфікованих, інтелектуально розвинених фахівців, адаптованих до вирішення завдань професійної діяльності в умовах перманентних змін. Поєднання навчання, науково-дослідної роботи і практичної підготовки з акцентом на студентоцентрованість, орієнтованість на вимоги сучасного ринку праці відкриває здобувачам можливість реалізувати себе в умовах швидкозмінного, багатофункціонального середовища.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Мета ОП та програмні РН сформовані з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки та спеціальності, що забезпечує підготовку фахівців, здатних ефективно адаптуватися до динамічних змін у галузі, впроваджувати інноваційні технологічні рішення.

Програмні РН формують конкурентоспроможних спеціалістів, які не лише мають сучасні знання в галузі, але й можуть здійснювати наукові дослідження, впроваджувати результати у виробництво, захищати інтелектуальну власність, а також оцінювати та усувати ризики при прийнятті технологічних та організаційних рішень. Особливий акцент робиться на створенні нових продуктів з покращеними споживчими характеристиками з використанням альтернативної сировини, зниженні харчових втрат, оптимізації технологічних процесів, підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції.

Тематика курсових і кваліфікаційних робіт, виробничої та переддипломної практик зорієнтована на актуальні виклики галузі, враховуючи світові досягнення науки. Удосконалення змісту ОП також відбувається через участь НПП у міжнародних наукових конференціях і форумах (<https://surl.li/fjplzj>, <https://sciforum.net/paper/view/21250>), спільних заходах із професіоналами-практиками (<https://surl.li/fxrhsf>, <https://surl.lt/myszcj>, <https://surl.li/fiuvmf>), що дозволяє інтегрувати найактуальніші досягнення науки та технологій у освітній процес.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета ОП та програмні РН сформовані з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки та спеціальності, що забезпечує підготовку фахівців, здатних ефективно адаптуватися до динамічних змін у галузі, впроваджувати інноваційні технологічні рішення.

Програмні РН формують конкурентоспроможних спеціалістів, які не лише мають сучасні знання в галузі, але й можуть здійснювати наукові дослідження, впроваджувати результати у виробництво, захищати інтелектуальну власність, а також оцінювати та усувати ризики при прийнятті технологічних та організаційних рішень. Особливий акцент робиться на створенні нових продуктів з покращеними споживчими характеристиками з використанням альтернативної сировини, зниженні харчових втрат, оптимізації технологічних процесів, підвищення конкурентоспроможності вітчизняної продукції.

Тематика курсових і кваліфікаційних робіт, виробничих практик зорієнтована на актуальні виклики галузі, враховуючи світові досягнення науки. Удосконалення змісту ОП також відбувається через участь НПП у міжнародних наукових конференціях і форумах (<https://surl.li/fjplzj>, <https://sciforum.net/paper/view/21250>), спільних заходах із професіоналами-практиками (<https://surl.li/fxrhsf>, <https://surl.lt/myszcj>, <https://surl.li/fiuvmf>), що дозволяє інтегрувати найактуальніші досягнення науки та технологій у освітній процес.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Розроблення, моніторинг та перегляд ОП було здійснено відповідно до вимог Положення про освітні програми в ДБТУ <https://surl.lt/irxohi>. Мета та програмні результати навчання даної ОП визначались з урахуванням досвіду

аналогічних освітніх програм провідних ЗВО України. Було проаналізовано досвід ЗВО, а саме Національного університету харчових технологій – ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», Одеського національного технологічного університету – ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя – ОП «Харчові технології», Сумського національного аграрного університету – ОП «Харчові технології». Їх аналіз дозволив закласти структурну й концептуальну основу ОП, а саме структурно-логічну схему ОП, перелік, наповнення та об'єм окремих ОК і ВК.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Кафедра веде активну міжнародну співпрацю з закладами освіти, зокрема з напрямку удосконалення ОП під час проведення зустрічей (<https://surl.li/reujnd>, <https://surl.li/ssbwdj>) та вебінарів (<https://surl.li/nwhige>). Мета освітньої програми та програмні результати навчання формуються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм Wageningen University and Research (Нідерланди) – Master Food Technology (<https://surl.li/ftwspc>), University of Hohenheim (Німеччина) – Master Food Science and Technology (<https://surl.li/nekukg>), University of Nottingham (Великобританія) – Food Science (<https://surl.li/mblnjy>). За аналогією із зарубіжними ОП акцент робиться на інтеграції наукової, освітньої та практичної складових, що дозволяє успішно реалізувати мету ОП. Навчальні плани та кредити ЄКТС адаптовані та наближені до аналогічних ОП у країнах ЄС, що сприяє інтегруванню випускників у закордонне освітнє середовище. Як приклад, диплом випускниці ОП Діанової Ольги було визнано під час вступу до ЗВО Італії за спорідненою спеціальністю у 2025 р.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

66

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

24

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

Зміст ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» має чітку структуру та повну відповідність предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» і враховує вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю <https://surl.li/fukfnq>.

Теоретичний зміст предметної області, зокрема, теоретико-методологічні та прикладні аспекти технологій забезпечуються ОК1.5, ОК1.7, ОК1.9, ОК2.1, ОК2.2; ґрунтовні уявлення про структуру, управління та оптимізацію технологічних процесів, принципи проектування та функціонування хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств (ОК1.3, ОК1.4, ОК1.7); методологія організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності продукції підприємств галузі, екологічної безпеки й ресурсозбереження технологічних процесів їх виробництва (ОК1.5, ОК1.6, ОК1.9); науково-методичні засади дослідницько-інноваційної діяльності (ОК1.1, ОК1.2, ОК1.4, ОК1.7, ОК1.8); виконання проєктних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва продукції галузі (ОК1.7, ОК1.8, ОК2.3).

Практична підготовка здобувачів забезпечується виробничою практикою (ОК2.1) та переддипломною практикою (ОК2.2), що дозволяє застосовувати отримані знання у виробничих умовах. Фінальним етапом навчання є виконання кваліфікаційної роботи (ОК2.3), яка поєднує набуті знання та дослідницькі навички, забезпечуючи їх практичне застосування у сфері технологій виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Тематичне наповнення ОК за освітньою програмою, тематика курсових та кваліфікаційних робіт відповідають теоретичному змісту предметної області та об'єкту вивчення. Зміст ОК освітньої програми дозволяє здобувачам оволодіти методами, методиками та технологіями, навчитися використовувати обладнання та інструменти для ефективного їх використання у професійній діяльності.

Для всебічного охоплення предметної області ОП здійснюється активна співпраця з підприємствами та науковими установами (<https://surl.li/lkgvxn>). У рамках партнерства реалізуються наукові дослідження, проводяться гостьові лекції із залученням фахівців галузі (<https://surl.li/btxdyu>, <https://surl.li/uwjyry>, <https://surl.li/myszej>, <https://surl.li/nejjuo>, <https://surl.li/cxuroc>, <https://surl.li/emboz>, <https://surl.li/mgeogl>), виїзні заняття на підприємства (<https://surl.li/rwmvaw>), стажування викладачів (<https://surl.li/pfknoq>, <https://surl.li/sdvspz>, <https://surl.li/obveui>, <https://surl.li/gtwpbbs>, <https://surl.li/cc/xnwsce>).

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

Право здобувачів освітньої програми на формування індивідуальної освітньої траєкторії гарантується Законом України «Про вищу освіту» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>) та нормативними документами ДБТУ, зокрема:

- Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>);
- Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибірових навчальних дисциплін у ДБТУ (<https://surl.li/nqmyun>);
- Положенням про академічну мобільність у ДБТУ (<https://surl.li/iznzrq>).

Важливою складовою формування індивідуальної освітньої траєкторії є забезпечення вільного вибору вибірових компонентів, обсяг яких у ОП складає 24 кредити (що становить 26,7% від загальної кількості кредитів ЄКТС). Здобувачі, що навчаються на ОП, мають можливість самостійно обирати теми курсової та кваліфікаційної роботи, а також напрямки наукових досліджень. Надається можливість самостійного обрання бази для проходження виробничої та переддипломної практик шляхом укладання індивідуальних угод. Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії забезпечується правом на академічну мобільність та на перезарахування результатів неформальної освіти.

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

Процес обрання вибірових навчальних дисциплін здобувачами освіти магістерського рівня в ДБТУ проводиться відповідно до Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибірових навчальних дисциплін у ДБТУ (<https://surl.li/nqmyun>) з дотриманням прозорих та чітких процедур. Здобувачі освіти можуть ознайомитися з силабусами вибірових дисциплін на офіційному сайті факультету (<https://surl.li/oubrik>). Перед початком освітнього процесу здійснюється вибір дисциплін загальноосвітнього і фахового спрямування на весь період реалізації ОП із запропонованого каталогу шляхом голосування у Google-формах (<https://surl.li/bcaubj>, <https://surl.li/sbnpeh>, <https://surl.li/mqnezj>). Після завершення процедури обрання ВК здобувачі подають відповідні заяви до деканату, на підставі яких формуються їхні індивідуальні навчальні плани. Здобувачі освіти мають право обрати ВК з інших ОП в межах визначеного обсягу кредитів. В такому випадку здобувач звертається із заявою до деканату.

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

Організація та проведення практики здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ (<https://surl.li/stjyug>), що забезпечує належні умови для набуття практичного досвіду та адаптації здобувачів освіти до реальних умов професійної діяльності.

Загальний обсяг практичної підготовки, відповідно до ОП, складає 9 кредитів ЄКТС, з них 6 – виробнича (ОК2.1) та 3 – переддипломна (ОК 2.2). Виробнича практика спрямована на набуття загальних ЗК 1,2,4,5 і фахових СК 1-3,6 та набуття РН 2,5,6,11, а переддипломна – загальних ЗК1-6 і фахових СК 1-6 та РН 1-6,10,11. Навчальний план передбачає проведення ОК 2.1 у другому семестрі 1-го курсу навчання впродовж чотирьох тижнів, а ОК 2.2 – у третьому семестрі 2-го року навчання. Всі види практик забезпечені методичними матеріалами, до яких є вільний доступ здобувачам (<https://surl.li/jovhhf>, <https://surl.li/txtzja>). Навчально-методичне керівництво практиками здійснюється викладачами кафедри (<https://surl.li/hblcmw>), а також керівником від підприємства. Захист всіх звітів з практики здійснюється публічно у присутності комісії (<https://surl.li/gfyle>), аналіз результатів практики та зворотній зв'язок від баз практики відбувається на конференції факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.li/ephshf>, <https://surl.li/rvuzdv>).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Формування soft skills відбувається під час групового виконання і обговорення завдань, дискусій, мозкових штурмів, круглих столів, які сприяють розвитку комунікативних здібностей, лідерства. Захист лабораторних робіт, звітів з практики, рефератів, кваліфікаційних робіт передбачає аргументовану презентацію результатів, що дозволяє удосконалювати вміння логічно формулювати думки та відстоювати власну позицію. Здатність ефективно працювати в команді, вирішувати конфлікти, критично мислити, керувати емоціями набуваються під час участі у імітаційній діловій грі, що передбачається ОК1.8. Дисципліна ОК1.2 розвиває мовні навички, здатність до ефективної комунікації в міжнародному контексті, що є важливим для роботи в глобалізованому середовищі, а ОК1.3,1.4 розвивають здатність до аналітичного мислення та прийняття ефективних рішень. Соціальна відповідальність формується під час опанування ОК1.3, ОК1.5-1.9, участі у наукових гуртках (<https://surl.li/azqmsy>), де закладаються основи відповідального становлення до здоров'я нації через створення технологій соціально значущих продуктів. Під час практик формуються ініціативність та здатність до вирішення комплексних проблем. Розвитку навичок публічного мовлення, професійної аргументації сприяють участь у конференціях (<https://surl.li/ukxpas>), у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт (<https://surl.li/fltmjn>), обговореннях ОП (<https://surl.li/yvnzlo>), виставках наукових розробок (<https://surl.li/zklqbk>).

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей,

досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

ОП укладена відповідно до Положення про освітні програми ДБТУ (<https://surli.cc/vszshr>). Її зміст відзначається чіткою структурованістю, а ОК вибудовані у логічній послідовності, що відображено у структурно-логічній схемі (<https://surli.cc/vszshr>). Передбачена послідовність дисциплін сприяє поетапному засвоєнню знань і забезпечує ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку, що дозволяє досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Зокрема, вивчення ОК1.5 закладає міцну основу для успішного засвоєння ОК1.4, ОК1.6-1.8. Поглиблення загальних і спеціальних компетенцій здійснюється через дисципліни ОК1.1-1.3, 1.9 шляхом формування у здобувачів здатності до інноваційної діяльності, міжнародної комунікації та ефективного управління проєктами. Отримані теоретичні знання знаходять реалізацію в межах практичної підготовки. ОП передбачає поетапне проходження практичної підготовки, що включає виробничу та переддипломну практики (ОК2.1, ОК2.2). Вони спрямовані на формування у здобувачів практичної складової, необхідної для ефективної роботи в галузі хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв. Кваліфікаційна робота (ОК2.3) є завершальним етапом освітнього процесу, в результаті виконання якої демонструється рівень сформованості фахівця відповідно до мети освітньої програми.

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

У ДБТУ регламентовано єдиний підхід щодо співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів ОП із фактичним навантаженням здобувачів (включно з самостійною роботою), що визначається Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surli.li/fzpcso>).

Загальний обсяг годин навчального навантаження здобувачів на ОП становить 90 кредитів ЄКТС, що еквівалентно 2700 годинам. Обсяг вибірових компонентів освітньої програми становить 24 кредити (26,7% від загальної кількості кредитів ЄКТС). Аудиторне навантаження не перевищує 18 академічних годин на тиждень, що дозволяє здобувачам мати достатній ресурс часу для проведення наукових досліджень та самостійної роботи. Обсяг самостійної позааудиторної роботи здобувачів регламентується навчальним планом освітньої програми. Самостійна робота складає більше ніж 50% загального навчального часу, відведеного на вивчення окремої ОК. Зміст самостійної роботи визначається силабусами, робочими програмами навчальних дисциплін, навчально-методичними матеріалами, які розміщені на платформі Moodle ДБТУ (<http://moodle.btu.kharkiv.ua/>).

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Під час проведення практичних і лабораторних робіт з ОК1.5-1.9 здобувачам забезпечено можливість оволодіння технологічними процесами, навичками роботи на технологічному обладнанні, лабораторних приладах. До проведення аудиторних занять залучаються стейкхолдери і професіонали-практики (<https://surli.lt/btxdyu>, <https://surli.lu/uwjyjrj>, <https://surli.lt/myszcj>, <https://surli.li/nejjuo>, <https://surli.li/cxuroc>, <https://surli.lu/embsoz>, <https://surli.lu/mgeogl>), виїзних занять (<https://surli.li/rwmvaw>).

Тематика курсових та кваліфікаційних робіт спрямована на вирішення актуальних задач галузі.

Практикоорієнтованість ОП забезпечується через тісну співпрацю з фахівцями галузі під час розробки та моніторингу ОП, а саме з членом проєктної групи Шкляєвим О.М., к.т.н., головним технологом цеху №2 ТОВ «ТРИ СТАР», членами групи удосконалення: директором з виробництва ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство «Київський обласний хлібопекарський комплекс» Семеренко Л.І. і директором департаменту R&D ГК «Балекс» Танасковою Н.О.

Набуття практичних навичок здійснюється під час проходження практики (ОК2.1,2.2) на підприємствах галузі (<https://surli.cc/cxwmuv>, <https://surli.cc/sbljrr>). Здобувачі беруть участь у науково-практичних конференціях (<https://surli.li/yhvven>, <https://surli.lt/ukxpas>), виконанні НДР кафедри.

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти за ОП не здійснюється.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ОП забезпечує формування знань, навичок та цінностей, необхідних для вирішення сучасних соціальних, економічних та екологічних викликів, що відповідає глобальним цілям сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй. Зокрема, дисципліни ОК1.5, ОК1.6, ОК1.7, ОК1.9, ОК2.3 забезпечують навички розробки енерго- та ресурсоощадних технологій продукції галузі, соціально значущих продуктів (оздоровчих і дієтичних) та продуктів з «чистою етикеткою», переробки і залучення у технологічний процес вторинної сировини та відходів, впровадження систем НАССР, формування екологічної свідомості та відповідального споживання тощо. Формування навичок використання сучасного програмного забезпечення та методів математичного і комп'ютерного моделювання забезпечується ОК1.3, що є необхідним для забезпечення цифровізації харчових виробництв. У ВК «Технологічний тренінг» розглядаються теоретичні і практичні аспекти досягнення глобальних цілей сталого розвитку. Сучасні підходи та кращі практики у сфері вирішення даних питань щорічно розглядаються на Міжнародній науково-практичній конференції «Сталий ланцюг харчування та безпека кризів науку, знання та бізнес» в ДБТУ із залученням здобувачів вищої освіти (<https://surli.lu/fpeynn>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

Правила прийому до Державного біотехнологічного університету <https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/>

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

Прийом на навчання за ОП здійснюється на підставі Правил прийому до ДБТУ у 2025 р. <https://surl.lu/sffnrw>. Організацію прийому вступників до магістратури ДБТУ здійснює приймальна комісія, що затверджується наказом в.о. ректора університету, який є її головою.

Вступ до навчання на ОП відбувається за результатами складання Єдиного вступного іспиту (ЄВІ), що включає тест загальної навчальної компетентності (ТЗНК) і тест з іноземної мови, фахового вступного випробування та мотиваційного листа.

Фахове вступне випробування передбачає перевірку здатності до опанування ОП на основі здобутих раніше компетентностей, а також охоплює основні теми та поняття, які є необхідними для подальшого навчання з урахуванням фахових особливостей ОП. Програма фахового вступного випробування надається на веб-сайті ДБТУ <https://surl.li/ymcnvy>.

Достатній рівень фахових знань та володіння іноземною мовою необхідні для успішного формування загальних, фахових компетентностей та програмних результатів навчання за ОП.

Конкурсний бал вступника, за Правилами прийому, враховує результати ЄВІ та фахового вступного випробування. За однаковою кількістю балів враховується рейтинг мотиваційних листів.

Актуальна інформація щодо вступу постійно оновлюється на сайті ДБТУ <https://surl.li/pklmyi>.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

У ЗВО правила визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах визначені у Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>), Положенні про академічну мобільність (<https://surl.lu/czhxsz>), Положенні про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті (<https://surl.lu/rzlbfbm>), Положенні про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення, переведення та надання академічної відпустки здобувачам освіти, які навчаються у ДБТУ (<https://surl.li/dhvqeu>) та у Правилах прийому на навчання до ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/>). Доступність процедури визнання результатів навчання у формальній освіті, у тому числі за програмами академічної мобільності, а також у неформальній освіті забезпечується чітким та прозорим порядком, викладеним у відповідних Положеннях (<https://surl.lu/rzlbfbm>, <https://surl.lu/czhxsz>). Перезарахування навчальних дисциплін відбувається на основі наданого здобувачем документа з переліком вивчених дисциплін, їх результатами, кредитами ЄКТС і системою оцінювання, завіреного відповідним закладом освіти.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

На ОП випадки реалізації академічної мобільності наразі відсутні. Поряд з тим перебуває на стадії впровадження програма академічної мобільності у співпраці з НУХТ (м. Київ), відповідно до Угоди... (<https://surl.li/jjcbfp>), що сприятиме розширенню освітніх можливостей здобувачів та інтеграції вітчизняного наукового середовища.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Процедура визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті регламентується Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті (<https://surl.lu/rzlbfbm>). Для перезарахування відповідних результатів здобувач вищої освіти подає до деканату заяву та підтверджуючі документи, що засвідчують його участь у заходах неформальної освіти. Рішення про перезарахування ухвалює комісія, сформована деканом факультету за погодженням з гарантом ОП. Склад комісії включає не менше 3 осіб із числа членів проектної групи та групи забезпечення відповідної ОП. Головою комісії є гарант ОП.

Комісія проводить оцінку змістовної відповідності результатів неформального навчання конкретним ОК програми (дисциплінам або практиці). При цьому враховується перелік компетентностей та програмних результатів навчання, передбачених ОП, а також зміст неформального освітнього заходу. Обсяг перезарахування встановлюється відповідно до робочої програми освітнього компонента і вимірюється в кредитах ЄКТС.

Інформування здобувачів про можливості неформальної освіти (он-лайн курси, семінари, тренінги, професійні заходи тощо) здійснюється керівництвом факультету, гарантом ОП, кураторами та лекторами.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

Упродовж попереднього періоду реалізації освітньої програми звернення здобувачів щодо визнання результатів навчання, отриманих у межах неформальної освіти, не надходили.

Проте декан факультету, гарант ОП, куратор та НПП активно проводять інформаційно-роз'яснювальну роботу, ознайомлюючи студентів з процедурами та перевагами неформального навчання, що сприяє розширенню їх академічних можливостей і підвищує конкурентоспроможність випускників на ринку праці.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес на ОП відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту», та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). Навчання на ОП здійснюється за очною (денною) та заочною формою в режимі он-лайн. Процес викладання та навчання базується на студентоцентрованому та проблемно-орієнтованому підходах і реалізується через лекції, практичні, лабораторні заняття та консультації, самостійну роботу, практичну підготовку та контрольні заходи.

Вибір методів, засобів і технологій навчання здійснюється з урахуванням принципів академічної свободи, що надає викладачеві право самостійно визначати підхід до навчання, підбирати навчальні матеріали та інші ресурси для досягнення мети та програмних РН. Форми та методи навчання визначені у робочих програмах та силабусах ОК (<https://surl.lu/xgqrag>, <https://surl.li/kgwlma>).

Викладачі ОП застосовують сучасні словесні, наочні, практичні, проблемно-пошукові, репродуктивні та дослідницькі методи. Використовуються технології дистанційного навчання через платформи Google Meet, Zoom, освітнє середовище Moodle (<http://moodle.btu.kharkiv.ua/>) згідно з Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій в ДБТУ (<https://surl.li/jhaefs>).

Продемонструйте, яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу. Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Студентоцентрований підхід в освітньому процесі реалізується завдяки оптимальному підбору методів, засобів та технологій навчання і викладання, забезпеченням умов для реалізації права на академічну мобільність та визнання здобутих у неформальній та інформальній освіті РН, що дозволяє реалізувати здобувачеві індивідуальну освітню траєкторію. На початку навчального року гарант роз'яснює, які форми та методи навчання можливі під час опанування ОП. Відповідно до Положення про порядок обрання здобувачами вибіркового навчальних дисциплін (<https://surl.li/mfqayh>) здобувачі самостійно формують частину свого індивідуального плану (24 кредити), обираючи компоненти ОП із каталогів дисциплін (<https://surl.li/oubrik>). Для інформаційної та консультативної підтримки здобувачів функціонує Сторінка здобувача (<https://surl.li/kggzgd>) та інститут кураторства.

У межах студентоцентрованого підходу здобувачі мають право самостійно обирати напрям наукових досліджень, теми та керівників курсової і кваліфікаційної роботи, укладати індивідуальні угоди для проходження практики, що сприяє персоналізації фахового досвіду. Для забезпечення автономного навчання здобувачам надано вільний доступ до навчальних матеріалів у освітньому середовищі Moodle (<http://moodle.btu.kharkiv.ua/>) та у бібліотеці ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>).

Результати опитування здобувачів щодо якості ОП свідчать, що 100% опитаних задоволені методами навчання та викладання на ОП (<https://surl.li/hizfjl>).

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Відповідність методів, засобів та технологій навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи реалізується відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>).

Забезпечення академічної свободи закріплено в Положенні про академічну мобільність (<https://surl.lu/ocmdkg>) та Положенні про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surl.lu/irfasm>).

Викладачеві забезпечується право обирати методи, засоби та технології навчання, які він вважає найбільш ефективними для досягнення РН, а також право враховувати індивідуальні особливості студентів та створення умов для вільного обміну знаннями, поглядами та ідеями.

Академічна свобода здобувача передбачає право обирати вибірково ОК для формування індивідуальної освітньої траєкторії, брати участь в удосконаленні ОП, обирати теми наукових досліджень, курсової та кваліфікаційної робіт, бази практики тощо.

Висловлювати свої побажання щодо ОП учасники освітнього процесу можуть через скриньки довіри ДБТУ (dovira.dbtu@gmail.com, <https://biotechuniv.edu.ua/kontakt/>) та факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.li/spvkvx>).

Для контролю за дотриманням принципів академічної свободи систематично проводяться опитування здобувачів щодо якості ОП та якості викладання навчальних дисциплін на ОП, результати яких враховуються під час удосконалення складових освітнього процесу (<https://surl.cc/fejrnk>, <https://surl.li/hizfjl>).

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку і критеріїв оцінювання, рекомендованих літературних джерел представлена у робочих програмах навчальних дисциплін, що розміщені у Moodle для кожного ОК (<https://surl.li/gozbnmk>) та силабусах (<https://surl.li/xgqrag>, <https://surl.li/kgwlma>). Викладач на першому занятті представляє здобувачам для ознайомлення робочу програму дисципліни та висвітлює її зміст, цілі, критерії, порядок оцінювання знань та очікувані результати навчання. Здобувачі на платформі Moodle мають вільний доступ до кожної навчальної дисципліни, де міститься робоча програма, силабус, навчально-методичні матеріали, завдання, тести, ілюстративний матеріал тощо.

За результатами опитування 90% респондентів підтвердили отримання інформації щодо форм поточного та підсумкового контролю, а також критеріїв їх оцінювання від викладача у зрозумілій формі (<https://surl.cc/fejrnk>).

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

Дослідницька діяльність є невід'ємною складовою освітнього процесу за ОП. Формування дослідницької компетентності відбувається у навчальний і позанавчальний час. З метою опанування методів та інструментів організації та проведення досліджень передбачено ОК 1.4,1.8, винахідницької діяльності–ОК1.1. Дослідницькі методи навчання, зокрема, проблемно-орієнтовані та ті, що передбачають критичне осмислення отриманих даних, застосовуються у ОК1.1-2.3. Експериментальні дослідження передбачені у ОК1.5,1.7-1.9, ділова гра - у ОК1.8. З метою формування навичок наукової діяльності у позанавчальний час здобувачі беруть участь у роботі студентського наукового гуртка (<https://surl.lt/llghdn>), а також у виконанні НДР кафедри. Тематика НДР здобувачів враховує напрями наукових досліджень, залучених до її реалізації викладачів. Так, здобувачі брали участь з оплатою у виконанні НДР на замовлення МОН України №1-21БОБ (0121U109654) «Розробка технологічних процесів і низькотемпературного обладнання виробництва багатофункціональних напівфабрикатів та кондитерських виробів з використанням органічної сировини» (Ладика К.С., дог.підряду №1-21БО/2022-4), №3-24-25Б (0124U000402) «Розробка апаратно-технологічних рішень із виробництва багатоцільових функціональних харчових продуктів для людей, що перебувають у екстремальних умовах» (Паньков М.С., дог.підряду №3-24-25БО/2024-5); ініціативної НДР №0123U100287 «Розроблення інноваційних технологій хлібобулочних і кондитерських виробів підвищеної харчової цінності з використанням нетрадиційної сировини». Для проведення досліджень студенти мають доступ до ресурсів лабораторій кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (<https://surl.li/ruixaj>), інших кафедр та наукових лабораторій (<https://surl.li/ojtrhs>), лабораторій Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН (<https://surl.cc/orfio>), ТОВ Компанії «Балекс» (<https://surl.cc/mwxtwt>) та інших стейкхолдерів (<https://surl.li/ayvsfs>). Результати наукових досліджень апробуються шляхом участі у наукових конференціях, зокрема у щорічній Міжнародній науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді», що відбувається у ДБТУ (<https://surl.li/fvscpe>). У 2024-2025 н.р. здобувачами опубліковано 21 тези доповідей, з яких 15 – самостійно (<https://surl.lt/wakmpi>). Здобувачі під керівництвом досвідчених викладачів беруть участь у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт за спеціальністю 181 «Харчові технології» (НУХТ), де неодноразово здобували перемогу, зокрема Ніколаєнко Д.Д. (диплом II ступеня, 2023 р.), Онищенко Т.О. (диплом II ступеня, 2024 р.), Юдіна В.Р. (диплом I ступеня, 2025 р., <https://surl.li/xruweu>, <https://surl.li/zhgzjg>). Сформовані навички НДР та презентації їх результатів, академічного письма, ведення дискусії демонструються під час відкритих захистів звітів з практик, курсової та кваліфікаційної роботи.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Зміст ОК освітньої програми постійно оновлюється з врахуванням наукових досягнень та сучасних практик відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни у ДБТУ (<https://surl.li/yohzhk>). Ініціаторами оновлення змісту ОК виступають проєктна група та удосконалення ОП, представники академічної спільноти, здобувачі та стейкхолдери (<https://surl.li/yaefzd>). На основі їх рекомендацій, результатів підвищення кваліфікації, участі у наукових конференціях викладач визначає наукові досягнення та сучасні практики для актуалізації ОК. Відповідні зміни вносяться до робочих програм та методичного забезпечення ОК до початку кожного навчального року. Удосконалення змістового наповнення ОК викладачі здійснюють з урахуванням як власних так і колективних наукових та професійних здобутків. Зокрема результати досліджень НПП за НДР кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів включалися до навчально-методичних матеріалів ОК1.5-1.9. Наприклад, у 2025 р. Степаньковою Г.В. впроваджено у зміст ОК1.7 (лекція «Сучасні технології в інноваційному інжинірингу») отримані під час виконання НДР №0123U100287 дані щодо використання криопорошків у технології мармеладно-пастильних виробів (акт впровадження від 21.04.2025р.). Актуальні наукові напрями та практики знаходять відображення у тематиці курсових та кваліфікаційних робіт здобувачів. Важливим ресурсом для освітнього процесу є видані монографії та навчальні посібники, що містять результати досліджень викладачів (<https://surl.cc/xzuwah>). Сучасні практики та новітні наукові досягнення впроваджуються в ОК у результаті підвищення кваліфікації та стажування НПП. Зокрема, сучасні рішення щодо удосконалення технологій продукції галузі, опановані під час підвищення кваліфікації Степаньковою Г.В. на ТОВ «Українсько-словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський» (м. Харків, 2025 р.), внесені до змісту відповідної теми ОК 1.7; за підсумками тренінгу «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль у 2023 р. Самохваловою О.В. удосконалено зміст ОК1.5 шляхом актуалізації

нормативної бази ЄС та України щодо використання харчових добавок; у результаті опанування онлайн-курсу «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів» на платформі Prometheus у 2025р. Олійник С.Г. оновлено лекційний матеріал ОК1.8 шляхом додавання питань з наукової етики; Шидакова-Каменюка О.Г. включила до ОК 1.6 матеріали семінару «Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах Європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації» (НМЦ вищої та фахової передвищої освіти МОН України, 2024 р.).

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Стратегія розвитку ДБТУ передбачає всебічну міжнародну інтеграцію (<https://surl.li/dkbaum>). Важливим аспектом інтернаціоналізації є підтримка мовної компетентності студентів (ОК1.2), а також можливості використання міжнародних інформаційних ресурсів (<https://surl.li/hsmabj>). Організуються гостьові лекції за участю фахівців закордонних підприємств галузі (<https://surl.li/owydzw>, <https://surl.li/gxxybb>). Олійник С.Г. зі здобувачами проведено вебінар «Nutrition and Stress–Supporting Mental Health» для Canadian organization SODS (<https://surl.li/vvtjxc>).

Викладачі підвищували кваліфікацію в закордонних освітніх, наукових закладах та на підприємствах Польщі, Франції, Фінляндії, Німеччини (<https://surl.li/ngvqv>).

НПП інтегруються у міжнародний науковий простір через участь у заходах в межах проєкту ЕРАЗМУС+ модуль Жан Моне (<https://surl.li/hruprt>), у проєктах ЕРАЗМУС+ 101183074-ERASMUS-EDU-2024-CB-VET (Колесник А.О., <https://surl.li/cc/lwybtu>), 101048268-ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH (Круглова О.А., <https://www.budema.pp.ua/>). Викладачі беруть участь у зарубіжних конференціях (Олійник С.Г., Самохвалова О.В., <https://sciforum.net/paper/view/21250>), публікуються у міжнародних наукових виданнях, зокрема в Scopus та WoS (Колесник А.О., Круглова О.А., Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Торяник Д.О., Касабова К.Р.), є співавторами монографій, опублікованих за кордоном або в Україні англійською мовою (Дейниченко Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г.).

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Контрольні заходи у межах ОК здійснюються відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>), Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ (<https://surl.li/blgfnq>). Форми контрольних заходів (поточний і підсумковий контроль) та критерії оцінювання чітко і зрозуміло описуються у силабусах і робочих програмах ОК. Порядок, періодичність контрольних заходів та розподіл балів доводяться до відома здобувачів викладачем на першому занятті із акцентом на необхідності дотримання правил академічної доброчесності (<https://surl.li/qmdttd>). Оцінювання результатів навчання здобувачів проводиться за 100-бальною системою в письмовій або усній формах, а також з використанням ІТ-технологій. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних та лабораторних занять шляхом тестування, оцінки усних виступів, презентацій, виконаних проєктів, розрахункових завдань тощо. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену, заліку або диференційованого заліку. Екзаменаційні білети включають проблемні, тестові, ситуаційні, розрахункові та творчо-аналітичні завдання, що забезпечує всебічну оцінку рівня досягнення здобувачем результатів навчання. Екзамен відбувається в присутності не менше 2 викладачів для прозорості та об'єктивності оцінювання. У відомості обліку успішності результати також подаються у відповідності до національної шкали оцінювання та шкали ECTS.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів забезпечується їх висвітленням у робочих програмах та силабусах ОК та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). Форми контрольних заходів, критерії їх оцінювання наведені у робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін, що розміщені на платформі дистанційного навчання Moodle. Проходження практики регламентується Положенням про практичне навчання здобувачів вищої освіти ДБТУ (<https://surl.li/tvknoz>). Перед проходженням практики здобувачам надається детальна інформація стосовно порядку та оцінювання її результатів. Програми практик розміщені у вільному доступі (<https://surl.li/jovhhf>, <https://surl.li/txtzja>).

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

Інформування щодо форм контрольних заходів та критеріїв їх оцінювання здійснюється викладачем ОК на першому занятті усним роз'ясненням. Детальне ознайомлення здобувачів з цією інформацією також доступно через робочі програми, силабуси ОК, розміщені на платформі Moodle та на сайті (<https://surl.li/zhkgjc>, <https://surl.li/cc/prveot/>). Додатково ця інформація передається через старост академічних груп і поширюється за допомогою зручних каналів комунікації — електронної пошти, месенджерів або інших платформ, узгоджених між викладачем і студентами. Терміни проведення контрольних заходів визначено у графіку освітнього процесу, який затверджується ректором

(<https://surli.cc/wsddlx>) та розкладі занять на поточний семестр (<https://surl.li/zarodz/>).

За результатами опитування 90% респондентів підтвердили отримання інформації щодо форм поточного та підсумкового контролю, а також критеріїв їх оцінювання від викладача у зрозумілій формі (<https://surli.cc/fejrnk>).

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація здобувачів за ОП відбувається відповідно до Стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://surl.li/ypmcjq>), Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>), Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти (<https://surli.cc/ukbynbn>). Формою підсумкової атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи, що засвідчує здатність здобувачів ефективно розв'язувати складні професійні завдання, здійснювати наукові дослідження, впроваджувати інноваційні технології у виробництво, а також презентувати та обговорювати отримані результати (<https://surl.li/yrilmh>). Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, що перевіряється експертним фахівцем через систему антиплагіатного контролю StrikePlagiarism (<https://surl.li/cwqony>). У протоколі аналізу звіту подібності відмічається коефіцієнти подібності та цитування. За наявності позитивних результату перевірки на плагіат, відгуку керівника та рецензії робота допускається рішенням кафедри та деканом до публічного захисту в ЕК. Кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії університету <https://repo.btu.kharkov.ua/>.

Згідно з чинним законодавством Єдиний державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю 181 не передбачено.

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

Процедура проведення контрольних заходів у ДБТУ регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ, Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій, а також Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти. Для забезпечення відкритості та прозорості всі зазначені документи оприлюднені на офіційному сайті (<https://surl.li/lkdyub>), що гарантує вільний доступ до них усіх учасників освітнього процесу.

Здобувачів знайомлять із процедурою проведення контрольних заходів на перших заняттях з дисципліни. Терміни і тривалість контрольних заходів відображені у графіку освітнього процесу, що затверджується ректором (<https://surl.li/aqnxis>). Деканат, гарант, викладачі, задіяні у освітньому процесі, доводять до відома здобувачів графік освітнього процесу, графік консультацій здобувачів, розклад контрольних заходів. Дана інформація розміщена на Сторінці здобувача (<https://surl.li/kggzgd>) факультету.

Яким чином процедури проведення контрольних заходів забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

На ОП об'єктивність екзаменаторів забезпечується завдяки впровадженню прозорих і стандартизованих критеріїв оцінювання, а також участі кількох фахівців у проведенні підсумкового контролю. До проведення підсумкового контролю з ОК залучаються НПП, які проводили практичні або лабораторні заняття, а також завідувач кафедри, декан чи його заступник, гарант ОП. Під час проведення підсумкового контролю посилення на онлайн-зустріч надається до деканату для забезпечення участі відповідальних осіб у процесі контролю. Дата та час проведення екзамену та посилення на онлайн-зустріч наводяться на Сторінці здобувача (<https://surl.li/hrlgls>).

Якщо здобувач не погоджується з оцінкою, то він має право її оскаржити відповідно до процедури, наведеної в Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>), Положенні про академічну доброчесність і етику взаємовідносин у ДБТУ (<https://surl.li/dfmcdm>), Положенні про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/edidda>) та Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (<https://surl.li/zlzcub>).

На даній ОП конфлікту інтересів зафіксовано не було.

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

Відповідно до пункту 6.8.3 Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>), здобувач вищої освіти має право на повторне складання екзамену або заліку з кожної навчальної дисципліни не більше двох разів: перше — викладачу, друге — екзаменаційній комісії, що утворюється наказом декана факультету на підставі доповідної записки завідувача кафедри відповідної дисципліни. Ліквідація академічної заборгованості здійснюється під контролем деканату факультету відповідно до графіка, затвердженого деканом. Зазначені графіки своєчасно оприлюднюються на сторінці факультету у розділі «Сторінка здобувача».

Перескладання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки можливе виключно за дозволом проректора з науково-педагогічної роботи у виняткових випадках, коли здобувач вищої освіти має потребу перездати не більше трьох екзаменів або заліків для отримання диплома з відзнакою. Такий дозвіл надається на підставі особистої заяви здобувача, погодженої деканом факультету.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів

проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Процедура оскарження результатів контрольних заходів здобувачами вищої освіти регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). Розгляд спірних питань, що виникають під час їх проведення, здійснює апеляційна комісія, повноваження, функції та персональний склад якої визначаються ректором університету. Метою цієї процедури є забезпечення захисту прав та інтересів здобувачів шляхом усунення суб'єктивності та можливих суперечностей в оцінюванні результатів навчання. На освітній програмі подібних випадків не зафіксовано.

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

Питання політики, стандартів і процедури дотримання правил академічної доброчесності викладені в Кодексі академічної доброчесності ДБТУ (<https://surl.cc/hyignr>), в Положенні про академічну доброчесність і етику взаємовідносин у ДБТУ (<https://surl.li/dfmcdm>), Положенні про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/edidda>), Положенні про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти (<https://surl.cc/uaivkq>), Положенні про групу сприяння академічній доброчесності (<https://surl.li/ahsodr>). Вони визначають політику університету, стандарти поведінки та процедурні механізми дотримання принципів академічної доброчесності, етики взаємовідносин, врегулювання конфліктів інтересів і спрямовані на створення прозорого, відповідального та етичного освітнього середовища, що сприяє підвищенню якості освіти та довіри до результатів навчальної діяльності.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

Наукові тексти та кваліфікаційні роботи здобувачів ОП, згідно з Положенням про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти (<https://surl.cc/uaivkq>), перевіряються на плагіат з використанням системи антиплагіатного контролю StrikePlagiarism. Для забезпечення належного контролю та підтримки академічної етики в університеті створена група сприяння академічній доброчесності, діяльність якої регламентується відповідним положенням (<https://surl.li/ahsodr>). Крім того, у разі виникнення конфліктних ситуацій здобувачі освіти мають можливість звернутися до Комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ (<https://surl.li/edidda>), а також скористатися механізмом подання звернень через скриньку довіри ДБТУ (<https://biotechuniv.edu.ua/kontakt/>) та факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.li/spvkvx>). Забезпеченню високого рівня академічної культури в університеті сприяє систематичне підвищення кваліфікації з питань академічної доброчесності та етики. Так, свою кваліфікацію з цих питань підвищували гарант ОП Самохвалова О.В., викладачі Олійник С.Г., Касабова К.Р., Степанькова Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г. (<https://surl.li/etkomq>).

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

З метою популяризації академічної доброчесності серед здобувачів в університеті впроваджено системні заходи, спрямовані на підвищення їх обізнаності щодо етичних норм та відповідальності за їх недотримання. НПП на всіх дисциплінах наголошують на питаннях академічної доброчесності в освітньому процесі. Питання академічної доброчесності обговорюються на засіданнях кафедри, щорічних лекцій від наукової бібліотеки (<https://surl.li/vjcrec>), висвітлюються на сторінці «Академічна доброчесність» (<https://surl.li/dkhezv>) та сторінці наукової бібліотеки (<https://surl.li/nqvbru>). Засади академічної доброчесності розглядаються у лекційних курсах ОК 1.8 та ВК «Технологічний тренінг». Популяризація дотримання академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин як одного з основоположних принципів корпоративної культури в університеті є одним з завдань групи сприяння академічній доброчесності (<https://surl.li/ahsodr>).

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

Відповідно до ст. 42 Закону України «Про освіту», Кодексу академічної доброчесності ДБТУ (<https://surl.cc/hyignr>) та Положенні про академічну доброчесність і етику взаємовідносин у ДБТУ (<https://surl.li/dfmcdm>) відповідальність за порушення норм академічної етики несуть усі учасники освітнього процесу. Для вирішення питань, пов'язаних із порушенням академічної доброчесності, в університеті функціонує Комісія з питань академічної доброчесності, етики та врегулювання конфліктів (<https://surl.li/gdkivn>). Перевірка кваліфікаційних та наукових робіт на плагіат відбувається відповідно до Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень... (<https://surl.li/pidoie>). У випадку виявлення значних текстових збігів створюється комісія для проведення експертного аналізу рівня унікальності тексту. Якщо встановлено середній або низький рівень оригінальності, комісія ухвалює рішення щодо можливості доопрацювання чи відхилення роботи. Роботи з критично низьким рівнем унікальності не підлягають подальшому розгляду. На ОП випадків порушення академічної доброчесності не зафіксовано.

6. Людські ресурси

Продemonструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Викладачі, задіяні на ОП, є висококваліфікованими фахівцями, всі мають науковий ступінь та за професійно-кваліфікаційними характеристиками відповідають ОК відповідно п. 38 Постанови Кабінету міністрів України «Про затвердження Ліцензійних вимог провадження освітньої діяльності». НПП регулярно підвищують свою кваліфікацію, проводять наукові дослідження, результати яких доповідаються на конференціях різного рівня та публікуються за профілем ОК у виданнях, в т.ч. що індексуються у Scopus та Web of Science. Самохвалова О.В. та Олійник С.Г. є членами редколегії наукового журналу «Biota. Human. Technology», Олійник С.Г. та Касабова К.Р. – членами редколегії збірника наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» (<https://surl.li/mcghds>). Також Олійник С.Г. та Касабова К.Р. – експерти НАЗЯВО за спеціальністю 181 «Харчові технології». Касабова К.Р. та Шидакова-Каменюка О.Г. – рецензенти видання «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies», що індексується в Scopus (<https://surl.cc/shfzoc>, <https://surl.li/gkklxn>). Самохвалова О.В., Степанькова Г.В., Касабова К.Р. та Шидакова-Каменюка О.Г. є співавторами навчальних посібників (<https://surl.li/gzuybi>, <https://surl.li/auyznr>), а Шидакова-Каменюка О.Г. – монографій (<https://surl.li/fsyfke>, <https://surl.li/rufgad>). Значна увага приділена міжнародним підвищенням кваліфікації: Олійник С.Г. – в Institute of international Academic and Scientific Cooperation, Степанькова Г.В. – на Bakery «Mimi Faktory» (France, Le Cannet), Шидакова-Каменюка О.Г. – у Науково-дослідному інституті Люблінського технологічного парку (м. Люблін, Польща), Касабова К.Р. в Інституті справ адміністрації публічної ISAP (м. Люблін, Польща) – (<https://surl.li/y stjbg>, <https://surl.li/skqmjt>). Конкурсний відбір НПП здійснюється відповідно до Положення про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://surl.li/kzpyvp>) та Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://surl.li/finmio>). Враховується наявність у претендентів здобутків, що відповідають пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, та рейтинг НПП відповідно до Положення про рейтингову систему оцінки діяльності НПП ДБТУ (<https://surl.li/duftcc>).

Продemonструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Процедура проведення конкурсного відбору НПП визначена Положенням про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://surl.li/kzpyvp>). Прозорість забезпечується оприлюдненням повної інформації про оголошений конкурс, вимоги до посад тощо на окремій сторінці офіційного сайту ДБТУ (<https://surl.li/msrckk>). Конкурсна комісія, діяльність якої регламентується Положенням про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://surl.li/finmio>), допускає до участі у відборі претендентів, які відповідають таким вимогам: вимоги чинного законодавства України (п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності), наявність підвищення кваліфікації, викладання ОК на високому науково-методичному рівні, дотримання Кодексу академічної доброчесності (<https://surl.cc/mubjlt>). Для НПП, що мали попередній контракт з ДБТУ, враховуються результати рейтингової оцінки, які оприлюднені на офіційному сайті у вільному доступі (<https://surl.li/ozkpkv>).

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Залучення зазначених стейкхолдерів передбачено Стратегією розвитку ДБТУ (<https://surl.li/shbpwv>). Професіонали-практики залучаються при розробці та перегляді ОП (Шкляєв О.М., головний технолог цеху №2 ТОВ ТРИ СТАР), беруть участь у рецензуванні ОП (Шевченко Е.В., директор ТОВ «Олкукіз»), залучаються для роботи в ЕК та рецензування кваліфікаційних робіт. Проводять гостьові лекції за тематикою ОК: Туз Н.Ф., провідний технолог ТОВ Компанія Balex (<https://surl.li/eagzdh>); Шкляєв О.М., головний технолог цеху №2 ТОВ ТРИ СТАР (<https://surl.li/igtnei>), Білаш Б.Г., провідний технолог компанії Zeelandia (<https://surl.li/ihtywy>), Стрижак С.Г., провідний технолог міжнародної компанії IREKS (Німеччина) (<https://surl.li/mcixmr>), Холодова О.А., директор ТОВ «КУК-Україна» (<https://surl.li/hvdzle>). Залучення роботодавців до НДР підтверджується сумісними публікаціями (<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970>, <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287>, <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/318530>). Матеріально-технічні бази підприємств використовуються для виконання досліджень на підставі договорів (<https://surl.cc/fzxqzb>).

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Для професійного розвитку НПП в ДБТУ діє Інститут післядипломної та бізнес-освіти (<https://surl.li/kmtisq>). Процедури підвищення кваліфікації НПП регламентуються Положенням про підвищення кваліфікації та стажування (<https://surl.li/hgloxo>). Викладачі беруть активну участь у конференціях різного рівня (зокрема, на базі ДБТУ). Університет укладає договори з установами та підприємствами галузі, де викладачі проходять підвищення кваліфікації (<https://surl.cc/fzxqzb>). Зокрема, у 2024-2025 рр. НПП пройшли підвищення кваліфікації на ТОВ «УСП

Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський» та в Інституті рослинництва ім. В. Я. Юр'єва НААН України (<https://surl.li/ystjbg>, <https://surl.li/skqmjt>). ДБТУ регулярно інформує викладачів стосовно різних заходів, які відбуваються в Україні та за кордоном, зокрема через електронну розсилку. Моніторинг рівня професіоналізму НПП здійснюється шляхом проведення відкритих лекцій, взаємовідвідування занять, рейтингового оцінювання викладача (<https://surl.li/ozkpkv>, <https://surl.li/jkrobi>), аналіз відповідності викладача ОК. Щороку відділ ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності перевіряє фахову активність і актуальність підвищення кваліфікації НПП. Виявлені недоліки доводяться до завідувача кафедри, після чого підвищення кваліфікації включається до індивідуального плану роботи викладача.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Для стимулювання підвищення фаховості та розвитку викладацької майстерності в ДБТУ вживаються такі заходи: заохочення викладачів подяками та грамотами від ДБТУ; представлення кандидатур НПП на різні види нагород від інших інстанцій; врахування рейтингу викладача (згідно з Положенням <https://surl.li/jkrobi>) під час здійснення процедури конкурсного відбору (згідно з Положенням <https://surl.li/snwxtx>). В повному обсязі виплачується надбавка за науковий ступінь та вчене звання. Приклади заохочення: проф. Олійник С.Г. - Подяка від Харківського міського голови у 2023 р., доц. Болховітіна О.І. - Подяка Харківської обласної ради у 2025 р. (<https://surl.li/skipni>), доц. Шидакова-Каменюка - Грамота ДБТУ у 2024 р., Диплом лауреата 1 премії «Краще видання року» у 2023 р., доц. Касабова К.Р. - Диплом III ступеня конкурсу «Молодий новатор» від Харківської обласної ради товариства винахідників та раціоналізаторів у 2024 р. (<https://surl.li/mmkkkj>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином навчально-методичне забезпечення, фінансові та матеріально-технічні ресурси (програмне забезпечення, обладнання, бібліотека, інша інфраструктура тощо) ОП забезпечують досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання

Документи про фінансову діяльність та інші нормативно-правові документи розташовані на сайті (<https://surl.cc/uojovj>). Навчально-методичне забезпечення є безоплатним і знаходиться у вільному доступі в репозитарії (<https://surl.li/juuawa>), у освітньому середовищі Moodle (<https://surl.li/gozbnk>). Загальний бібліотечний фонд ДБТУ нараховує 1489002 примірників (<https://surl.li/fqkvls>). Для підготовки здобувачів використовуються аудиторії з мультимедійними системами та вільним доступом до інтернету, спеціалізовані комп'ютерні класи. Для викладання ОК використовується ліцензійне програмне забезпечення Microsoft 365. На кафедрі функціонують шість навчальних та науково-дослідних лабораторій, що забезпечені спеціалізованим обладнанням та приладами (<https://surl.li/ruixaj>). У 2025р. отримано сучасне хлібопекарське обладнання та прилади від БО «Перспектива 21.3» на суму 395288,99 грн для використання у навчальній та науковій діяльності (<https://surl.li/ltitfr>). Забезпечено доступ до технічних можливостей єдиної дослідницької бази ДБТУ (<https://surl.li/ojrtsh>). В рамках укладених Угод можуть використовуватися лабораторії Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН, ТОВ Компанія Балекс, ТОВ "Олкукіз" та інших стейкхолдерів (<https://surl.li/ayvsfs>) для проведення досліджень, екскурсій, виїзних занять та практик. ДБТУ має гуртожитки з достатньою кількістю місць, пункт харчування, спортивно-оздоровчу базу, обладнані укритами корпуси.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

У ДБТУ створено вільний та безоплатний доступ до обладнання, інформаційного забезпечення, інфраструктури, потрібної для навчання, викладацької та наукової діяльності в межах ОП, підтримання ментального та фізичного здоров'я відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Статуту ДБТУ (<https://surl.cc/uajsmx>), Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та іншими нормативно-правовими актами. На сайті Університету (<https://surl.li/apbhsa>) студенти отримують інформацію щодо організації освітнього процесу, працевлаштування, суспільного життя тощо. Студенти та викладачі мають можливість користування бібліотечними ресурсами, світовими інформаційними мережами та базами даних (<https://surl.li/vublgb>), навчальними матеріалами за кожною ОК у Moodle (<https://surl.li/gozbnk>). В університеті обладнані Wi-Fi-точки доступу до мережі Internet. Учасники освітнього процесу за ОП мають доступ до обладнання та інфраструктури для навчання, викладання та наукової діяльності (<https://surl.li/ffizik>, <https://surl.li/gqjdom>). На сторінці факультету розміщено згрупований ресурс Сторінка здобувача для інформаційної підтримки здобувачів (<https://surl.li/qaqily>).

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

ДБТУ суворо дотримується державних норм і правил з охорони праці, пожежної безпеки, цивільного захисту та санітарних вимог для гарантування безпеки та здоров'я здобувачів. Перед початком навчального року здійснюється оцінка готовності аудиторій, лабораторій, спортзалів, гуртожитків та інших приміщень для освітнього процесу. Здобувачі та співробітники щорічно проходять інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності. У корпусах діє пропускна система, розроблено план евакуації у разі виникнення пожежі та повітряної тривоги, обладнані укритами на випадок повітряної тривоги. Корпуси мають укрита, які відповідним чином проінспектовані

представниками МЧС і забезпечені усім необхідним для тимчасового перебування здобувачів освіти та співробітників у разі виникнення загроз. Для безперешкодного доступу до приміщень для осіб з інвалідністю передбачено пандус із дзвінком, тактильну табличку зі шрифтом Брайля, широкі двері, коридори та навчальні аудиторії.

Моніторинг психологічного клімату в академічному середовищі, виявлення і облік тих, хто потребує соціальної і психологічної допомоги, здійснюється психологічною службою ДБТУ (<https://surli.cc/femiup>).

Виявлення потреб та інтересів здобувачів здійснюється через взаємодію з адміністрацією університету, деканатом факультету, кураторами груп, викладачами, через студентське самоврядування, профспілкову організацію та збори трудового колективу.

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

ДБТУ забезпечує ефективні механізми всебічної освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти у процесі навчання. Офіційний сайт університету (<https://surli.li/npraml>), сторінка факультету переробних та харчових виробництв (<https://surli.li/suvjlo>) та кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (<https://surli.li/ozbebeq>), інших факультетів і кафедр, відповідних служб містять інформацію щодо планування та організації навчального процесу, про академічні права й обов'язки, питання соціального забезпечення, створення безпечного освітнього середовища здобувачів, академічної мобільності та працевлаштування.

Актуальні події оприлюднюються у стрічках новин Університету (<https://surli.li/ehvhnr>), факультету переробних та харчових виробництв (<https://surli.li/luuvrx>). Взаємодія зі здобувачами здійснюється також за допомогою соціальних мереж, зокрема на сторінках факультету переробних та харчових виробництв, а також кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (<https://surli.cc/vdtazs>, <https://surli.li/jttmya>, <https://surli.li/eaucbf/>). Під час дистанційного навчання спілкування зі здобувачами проводиться електронною поштою, за допомогою платформ Zoom, Google Meet, освітнього середовища Moodle.

Всебічну підтримку здобувачів у навчальний і позанавчальний час здійснюють куратори академічних груп, які спілкуються зі студентами у визначені кураторські години, а також здійснюють постійну комунікацію у месенджерах.

Здобувачі можуть отримувати академічну та соціальну стипендію, що регламентується Положенням про стипендіальне забезпечення студентів, аспірантів і докторантів (<https://surli.li/wczsee>). Рейтингові списки для отримання стипендії є відкритими та розміщені на сайті університету (<https://surli.li/steacw>). У разі необхідності здобувачам забезпечуються місцями проживання у гуртожитках.

Захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти здійснюють профспілковий комітет (<https://surli.li/klmkie>), студентське самоврядування (<https://surli.cc/rsarth>, <https://surli.li/tluowi>). Для підтримки ментального та фізичного здоров'я здобувачів вищої освіти функціонує Психологічна служба (<https://surli.li/xjdgjtj>), спортивна інфраструктура. Для забезпечення рівних гендерних прав запроваджено План гендерної рівності ДБТУ на 2024-2028 роки (<https://surli.li/qbzico>). Для надання правової допомоги організована юридична клініка «Довіра» (<https://surli.li/tjcecu>).

Під час опитування здобувачів встановлено, що переважна більшість респондентів задоволені якістю здійснення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної, соціальної та психологічної підтримки (<https://surli.li/ytqdho>, <https://surli.li/wsbbt>).

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)

Для осіб з особливими освітніми проблемами Правилами прийому до ДБТУ (<https://surli.cc/zjukjv>) передбачені пільгові умови вступу, організаційні засади їх навчання в Університеті регламентуються Положенням про організацію інклюзивного навчання, порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення з числа здобувачів освіти у ДБТУ (<https://surli.li/mdaquc>).

Особам з особливими освітніми потребами під час навчання в Університеті забезпечується соціальний, навчально-організаційний супровід та психологічну підтримку, здійснювану Психологічною службою (<https://surli.li/xjdgjtj>, <https://surli.li/nkhihm>). Для створення безбар'єрного доступу до будівель і приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення передбачено пандус із дзвінком, тактильну табличку зі шрифтом Брайля та допомогу студентів-волонтерів, широкі двері, коридори та навчальні аудиторії, місця для паркування найближче до входу у приміщення. Забезпечено надання соціальних виплат, стипендій та інших пільг, а також можливість навчання за індивідуальним гнучким графіком. На ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» особи з особливими освітніми потребами на час проходження акредитації відсутні.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

Згідно із Законом України «Про запобігання корупції», в Університеті впроваджено антикорупційну програму (<https://surli.li/jnhngs>), яка поширюється на всіх працівників університету. Гарантується конфіденційність звернень та нерозголошення даних осіб-викривачів корупції. Політику та процедури вирішення конфліктних ситуацій в Університеті визначено Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://surli.cc/lcrjfg>). З метою попередження конфліктних ситуацій, запобігання дискримінації та сексуальним домаганням в Університеті

заборонені дискримінаційні висловлювання, утиски, мова ненависті. Визначено відповідальність за вчинення дій, що ведуть до конфліктних ситуацій, розроблено алгоритми усунення наслідків вчинення дій, прийняття рішень в умовах конфлікту інтересів. Для запобігання проявів гендерної дискримінації в Університеті запроваджено План гендерної рівності ДБТУ на 2024-2028 роки (<https://surl.li/qbzico>).

Загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які працюють і навчаються в Університеті, викладені у Кодексі академічної доброчесності ДБТУ (<https://surl.li/cc/dfspc>), Положенні про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surl.li/jzfvcr>), Положенні про групу сприяння академічній доброчесності ДБТУ (<https://surl.li/cxzbja>). У випадку порушення академічної доброчесності учасники освітнього процесу звертаються до Комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/oltluv>).

У разі виникнення конфліктних ситуацій, виявлення ознак корупції або інших проявів академічної недоброчесності учасники освітнього процесу можуть надати інформацію у Скриньки довіри ДБТУ (<https://surl.li/rcpizx>) та факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.li/tsczia>).

Протягом періоду провадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій, пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією, академічною недоброчесністю та корупцією, 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 на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» регулюються в ЗВО офіційними документами, які розміщені на сайті ДБТУ у вільному доступі, а саме Положенням про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті (<https://surl.li/fzpcso>), Положенням про освітні програми Державного біотехнологічного університету (<https://surl.li/lvbyyq>), Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ (<https://surl.li/mpmsir>), Положенням про гаранта і групу удосконалення освітньої програми ДБТУ (<https://surl.li/ghaznq>).

Яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Моніторинг і перегляд ОП здійснюється не рідше, ніж один раз у три роки з урахуванням пропозицій усіх учасників освітнього процесу та стейкхолдерів. Обговорення та оновлення програми відбувається на засіданні групи з її вдосконалення з метою забезпечення досягнення ПРН, адаптації до сучасних вимог ринку праці та підготовки конкурентоспроможних фахівців. Оновлений склад групи удосконалення затверджено розпорядженням декана ФПХВ (<https://surl.li/sbfqoh>).

Зокрема, під час обговорення ОП 2024 р. (<https://surl.li/lzgvma>) за пропозицією здобувачів до програми включено дисципліну «Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів». Також змінено назву ОК 1.8 на «Методологія та організація наукових досліджень», що більшою мірою відображає її наповнення, а в її структурі виділено лекційні години для надання теоретичного матеріалу. До ОП включено ОК «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях», спрямовану на формування РН3, РН4, РН10. За рекомендаціями представників академічної спільноти (<https://surl.li/slnizl>, <https://surl.li/mdrjij>, <https://surl.li/fstgsa>) переглянуто і розширено перелік блоку вибірових ОК (<https://surl.li/cc/regmcz>) та включено інформацію про них до структурно-логічної схеми ОП 2024 та надано посилання на каталог ВК у ОП2025.

Під час обговорення ОП 2025 року (<https://surl.li/faexmo>, <https://surl.li/hgqvyz>) змінено форми підсумкового контролю з диференційного заліку на залік для ОК1.8 і ОК1.9. враховуючи важливість питань академічної доброчесності у ВК «Технологічний тренінг» включено відповідну лекцію. Також у даній ВК розширено тематику лекцій згідно з сучасними тенденціями розвитку галузі (<https://surl.li/fnkjllw>).

Для забезпечення відкритого розгляду проект ОП відповідно до Положення про освітні програми ДБТУ (<https://surl.li/lvbyyq>) розміщується на сайті університету для обговорення (<https://surl.li/fbsht>). ОП із внесеними змінами затверджується Вченою радою університету та вводиться в дію наказом ректора. Оновлена версія ОП оприлюднюється на вебсайті (<https://surl.li/ejpprox>).

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

Залучення здобувачів вищої освіти до періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення якості ПРН здійснюється відповідно до Положення про гаранта і групу удосконалення освітньої програми в ДБТУ(<https://surl.li/yuulxf>).

Гарантом ОП систематично організовуються зустрічі зі здобувачами освіти з метою обговорення проблемних питань, врахування пропозицій здобувачів для подальшого удосконалення ОП, а також забезпечення відкритої комунікації усіх учасників освітнього процесу (<https://surl.li/vomeay>).

Здобувачі входять до складу групи удосконалення ОП та активно приймають участь у її обговоренні, висловлюють пропозиції та побажання щодо удосконалення (<https://surl.li/ovkprv>). Зокрема, під час обговорення ОП 2024 р. (<https://surl.li/lzgvma>) за пропозицією здобувачки Оніщенко Т.О. до ОП включено дисципліну «Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів». Під час обговорення ОП 2025 р. здобувач Бондарук Д.В. висловив

пропозицію щодо залучення фахівців галузі до проведення гостьових лекцій з метою ознайомлення здобувачів з актуальними проблемами галузі й можливими шляхами їх вирішення на практиці. Пропозицію було підтримано і ухвалено рішення про посилення співпраці з роботодавцями у цьому напрямку (<https://surl.li/pbyqne>). Під час перегляду ОП враховуються результати анонімного анкетування здобувачів щодо її змісту та реалізації (<https://surl.lu/zfypda>).

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

Участь студентського парламенту ДБТУ (<https://surl.li/tzasog>) та студентської ради факультету переробних і харчових виробництв (<https://surl.li/ukysxg>) у процедурах внутрішнього забезпечення якості освіти обумовлюється Положенням про студентське самоврядування ДБТУ (<https://surl.li/ybzioa>). Студентське самоврядування активно сприяє налагодженню комунікації між здобувачами освіти та адміністрацією, бере участь в організації студентських ініціатив, академічного й волонтерського життя факультету. Члени студентського самоврядування входять до складу вченої ради факультету та університету, забезпечують права та інтереси студентської молоді під час вирішення питань удосконалення освітнього процесу, беруть участь у формуванні рейтингів здобувачів і процес призначення стипендій, організовують дозвілля, оздоровлення, побут студентів. Студентське самоврядування відіграє важливу роль у проведенні спортивних, оздоровчих, волонтерських та інших заходів, що сприяє активності здобувачів і їхньому зацікавленню у збереженні традицій ДБТУ. Зі їх активної участі проводяться Дні відкритих дверей, Дні гостинності та інші заходи факультету та університету.

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

Участь роботодавців в удосконаленні ОП сприяє впровадженню змін, необхідних для підготовки фахівців для сучасного виробництва. Так, згідно з рекомендаціями стейкхолдерів (<https://surl.li/lzgvma>, <https://surl.li/faexmo>, <https://surl.li/pbyqne>, <https://surl.li/qqtzyn>) викладачі кафедри пройшли стажування на хлібопекарському підприємстві, запроваджена практика проведення занять на базі виробничих майданчиків (<https://surl.lt/cubpcp>) та залучення професіоналів-практиків до проведення гостьових лекцій, майстер-класів (<https://surl.li/ayzufw>; <https://surl.li/lzjine>). Позитивна оцінка ОП і відповідність її сучасним вимогам виробництва відзначена у рецензіях і відгуках фахівців-практиків (<https://surl.lu/tnstlo>, <https://surl.lt/pbvpx>, <https://surl.li/ajnnmn>). В межах договорів про співпрацю (<https://surl.li/tyfxsn>, <https://surl.cc/dlgzdm>) роботодавці надають можливість проходження практики, беруть участь у наукових заходах і є співавторами публікацій (Танаскова Н.О., ГК Балекс <https://surl.li/qrugxu>, Савчук Н.І., ДП Зееланлія <https://surl.li/tckppv>). Стейкхолдери входять до складу Ради роботодавців факультету, яка функціонує відповідно до Положення... (<https://surl.cc/wrrrvi>). Роботодавці беруть участь в онлайн-опитуванні щодо якості ОП (<https://surl.li/yuffyf>), результати якого враховуються під час її перегляду.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Збір та аналіз інформації про кар'єрні траєкторії та працевлаштування випускників за ОП здійснюють деканат і відповідальні науково-педагогічні працівники кафедри. На сайті факультету у розділі «Працевлаштування» регулярно оновлюється інформація про актуальні потреби роботодавців у фахівцях відповідного профілю (<https://surl.li/tmklfx>).

У результаті спілкування та анонімного анкетування випускників (<https://surl.li/slgtiq>) ураховуються надані ними рекомендації і пропозиції для удосконалення ОП. Активна співпраця з випускниками (<https://surl.li/dtlerz>) включає консультації, проведення гостьових лекцій (<https://surl.li/gmulfz>, <https://surl.li/gvbsya>, <https://surl.li/owhexq>, <https://surl.li/lvgdjh>), залучення до практичної підготовки здобувачів (<https://surl.li/bbsihr>), моніторинг професійного зростання. Неформальне спілкування випускниками через соціальні мережі (<https://surl.li/lskmtt>, <https://surl.li/cmfvpvz>) сприяє підтриманню постійного та ефективного зворотного зв'язку.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

Система забезпечення якості освіти передбачає чітко визначені механізми та процедури оперативного реагування на результати моніторингу ОП, які зазначені в Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та Положення про Раду із забезпечення якості освіти ДБТУ (<https://surl.li/gxawvt>). Механізм моніторингу якості освіти ДБТУ передбачає затвердження складу Ради з забезпечення якості освіти (<https://surl.li/vhgxbl>), плану заходів з моніторингу на навчальний рік (<https://surl.li/bhubuu>), розробку системи показників, які відображають якість освітнього процесу, створення анкет опитування для проведення моніторингових досліджень, підготовку звітів за результатами моніторингу, формування рекомендацій для підвищення якості освітньої діяльності та ОП.

Щорічно при формуванні нових ОП проводиться системна перевірка їх змісту, результати якої оприлюднені на сайті (<https://surl.li/fqjsuj>). Важливою складовою забезпечення якості освіти є щорічна перевірка фахової відповідності НПП освітнім компонентам. Відповідно до виявлених недоліків відбувається коригування індивідуального плану роботи викладача

Регулярно проводиться анкетування здобувачів, випускників, роботодавців щодо якості освіти. Зокрема, результати останнього анкетування, яке охоплювало оцінку якості ОП (<https://surl.li/zxfgdq>), викладання навчальних

дисциплін (<https://surl.li/etbilw>), у тому числі і в умовах он-лайн навчання (<https://surl.lt/fbxjar>), оприлюднено на сайті університету (<https://surl.li/rlzrjk>). ОП отримала позитивні відгуки щодо формування фахових компетентностей і практичних навичок, проте визначенні окремі рекомендації здобувачів, а саме використання цифрових технологій у харчовій промисловості, застосування сучасних програмних засобів для моделювання рецептур та прогнозування якості виробів.

Результати опитування студентів щодо якості викладання дисциплін свідчать про високу в цілому оцінку здобувачами якості освітнього процесу, в тому числі і в умовах он-лайн навчання. Понад 90% респондентів вважають ефективним он-лайн навчання, безперервну доступність навчальних матеріалів та всебічну підтримку викладачів. Водночас було виявлено потребу більш активного впровадження інтерактивних методів навчання для підвищення залученості студентів до освітнього процесу. Отримані результати розглянуті на засіданні кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (<https://surl.li/pnnkcx>) та будуть враховані під час подальшого оновлення ОП.

Важливою складовою системи моніторингу якості освітньої діяльності є рейтинг викладачів (<https://surl.li/vkaqww>), який стимулює підвищення ефективності та вдосконалення освітніх практик.

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

Підсумки акредитаційних експертиз освітніх програм щорічно розглядаються на засіданнях Вченої ради університету. Виявлені рекомендації та недоліки, що стосуються загальноуніверситетських процесів, разом із запропонованими коригувальними заходами доводяться до відома всіх структурних підрозділів. Освітня програма перебуває на етапі первинної акредитації, тому зауваження або пропозиції за результатами попередніх процедур відсутні. Проте, під час її удосконалення було враховано рекомендації експертів, надані під час акредитації інших ОП університету. Зокрема, було впроваджено онлайн-анкетування роботодавців (<https://forms.gle/FuYxfBu6jCmSsvTx7>), удосконалено каталог вибіркового дисциплін (<https://surl.li/zozfjq>) і механізм їх вибору, який став більш прозорим та зручним для здобувачів освіти (<https://surl.lt/omdygt>). Крім того, представники роботодавців і професійної спільноти, зокрема міжнародної (<https://surl.lu/gcikdw>, <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/07/g13m-tkx-25-dzhonston.pdf>), беруть активну участь у рецензуванні та обговоренні освітньої програми, що сприяє її подальшому вдосконаленню та узгодженню з потребами ринку праці.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП

В університеті функціонування та розвиток системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти координується Центром менеджменту якості освіти (<https://surl.lu/xnmexq>). Робота академічної спільноти спрямована на удосконалення ОП відповідно до Положення про освітні програми ДБТУ (<https://surl.li/lvvbyq>). Гарант, проектна група та група удосконалення ОП здійснюють аналіз результатів її реалізації, перегляд та оновлення з урахуванням освітньо-професійних потреб здобувачів, результатів моніторингу, а також рецензій і відгуків стейкхолдерів (<https://surl.cc/ebvwrts>). НПП активно залучені до формування і оновлення навчальних планів, розробки силабусів і методичних матеріалів, а також до обговорення підходів щодо формування ПРН, змісту дисциплін, методів навчання та оцінювання.

З метою обговорення актуальних питань удосконалення якості ОП регулярно проводяться зустрічі НПП з адміністрацією університету та керівниками відділу ліцензування, акредитації й інформаційного забезпечення освітньої діяльності, навчального відділу та Центру менеджменту якості освіти.

Представники академічної спільноти інших закладів вищої освіти беруть активну участь у внутрішній системі забезпечення якості освітньої програми, зокрема у складі екзаменаційних комісій із захисту кваліфікаційних робіт та під час рецензування змісту ОП (<https://surl.lu/qshpyf>, <https://surl.lu/ubhamr>, <https://surl.lu/slnizl>, <https://surl.li/mdrjjj>).

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Культура якості освіти ґрунтується на принципах відкритості, доброчесності, залученості всіх учасників освітнього процесу до безперервного вдосконалення, які формалізовані та реалізуються низкою положень про академічну доброчесність та якість освітнього процесу (<https://surl.li/ubxixd>). Центр менеджменту якості освіти ДБТУ формує та підтримує культуру якості освіти, ініціює та супроводжує проведення опитувань, аналіз ОП і РН (<https://surl.lt/cnihmz>, <https://surl.li/nctvgv>). Активна участь здобувачів освіти, стейкхолдерів і випускників в опитуваннях та обговореннях ОП (<https://surl.li/zfwhpw>) сприяє формуванню відповідального ставлення до якості освіти та зміцненню культури освітнього процесу. Використання систем антиплагіатного контролю є інструментом запобігання порушенням та підтримки високих стандартів якості освіти (<https://surl.li/sbehse>). Важливим інструментом зворотного зв'язку між студентами та адміністрацією з питань якості освітніх послуг є Скриньки довіри (<https://surl.li/rcpizx>, <https://surl.lt/tsczia>).

Гарант ОП та НПП регулярно беруть участь у тренінгах, методичних нарадах, семінарах, стажуваннях з питань якості освіти, в тому числі і з академічної доброчесності (<https://surl.li/kaxmzu>, <https://surl.li/twvpgs>).

Якими документами ЗВО регулюються 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 низкою документів, які розміщені на сайті університету у вільному доступі (<https://surl.li/tddtwg>); Статут ДБТУ (<https://surl.li/huvdzt>); Положення про планування й облік навчальної роботи і основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи науково-педагогічних працівників (<https://surl.li/zajbmrv>); Колективний договір ДБТУ (<https://surl.li/elquwb>); Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті (<https://surl.li/fzpcso>); Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету (<https://surl.li/yuxxps>); Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу (<https://surl.li/uivtnk>); Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ (<https://surl.li/ekaewt>); Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ (<https://surl.li/dqezrq>); Положення про рейтингову систему оцінки діяльності НПП ДБТУ (<https://surl.li/nvndki>); Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://surl.li/jfarxp>); Правила прийому до ДБТУ (<https://surl.li/fdrutb>) та інші документи.

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

<https://biotechuniv.edu.ua/fakulteti-instituti/fakultet-pererobnih-i-harchovih-virobnitstv/osvitno-profesijni-programy/opp-txk-mag/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

- ОП забезпечує підготовку висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців, які затребувані на ринку праці та мають компетентності, необхідні для розв'язання складних комплексних професійних завдань;
- до реалізації ОП залучені НПП, 100% яких мають наукові ступені та вчені звання. Фахова компетентність викладачів підтверджується систематичним підвищенням кваліфікації в Україні та за кордоном, значним досвідом науково-педагогічної діяльності, а також високою публікаційною активністю у виданнях, індексованих у НМБД Scopus і Web of Science, зміст яких відповідає ОК. Викладачі активно беруть участь у наукових конференціях різного рівня, є членами редколегій і рецензентами наукових журналів, експертами НАЗЯВО;
- практикоорієнтованість ОП дозволяє формувати у здобувачів освіти здатність ефективно застосовувати теоретичні знання на практиці та успішно реалізовуватися в професійній діяльності. Тісна співпраця з провідними підприємствами галузі надає можливість для проходження практик, проведення гостьових лекцій та виїзних занять, що сприяє набуттю необхідних компетенцій, адаптації здобувачів до потреб ринку праці;
- гармонійне поєднання навчального процесу з науково-дослідною роботою, залучення здобувачів до роботи у наукових гуртках, виконання науково-дослідних тем, у тому числі тих, що фінансуються за державним замовленням, до участі у конфекціях сприяє формуванню фахових компетентностей, відповідних сучасним вимогам галузі та створює підґрунтя для успішного працевлаштування здобувачів;
- забезпечення можливості здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом самостійного вибору вибіркових освітніх компонентів, а також тем науково-дослідних, курсових і кваліфікаційних робіт;
- вільний доступ до бібліотечних фондів ДБТУ, а також до наукометричних баз даних Scopus і Web of Science забезпечує повноцінну інформаційну підтримку освітнього процесу, сприяє розвитку навичок самостійного навчання і наукового пошуку, підвищенню якості виконання курсових, кваліфікаційних і дослідницьких робіт, а також позитивно впливає на академічну успішність здобувачів.

Слабкі сторони:

- недостатнє залучення здобувачів до програм академічної мобільності;
- відсутність практики неформальної та інформальної освіти;
- недостатнє залучення здобувачів до публікації статей у фахових наукових виданнях.

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

-подальша актуалізація ОП з урахуванням вимог ринку праці та тенденцій розвитку хлібопекарської, кондитерської,

макаронної і харчоконцентратної галузей, що сприятиме формуванню у здобувачів професійних навичок відповідно до вимог сучасного виробництва.;

- подальший розвиток індивідуалізації освітнього процесу шляхом формування персональних навчальних траєкторій, розширення переліку і удосконалення змісту вибірових компонентів та втілення елементів неформальної освіти;
- стимулювання публікаційної активності викладачів і здобувачів у рейтингових наукових виданнях (Scopus, Web of Science), більш активне залучення студентів до виконання науково-дослідних робіт і проєктів;
- розширення співпраці з провідними вітчизняними та закордонними університетами з метою створення умов для академічної мобільності здобувачів освіти, участі у наукових конференціях та інших освітньо-наукових заходах;
- поглиблення взаємодії з підприємствами галузі шляхом більш активного залучення фахівців-практиків до освітнього процесу та сумісного вирішення актуальних науково-виробничих завдань;
- оновлення лабораторного обладнання, програмного забезпечення та освітніх ресурсів для створення актуального освітнього середовища та підтримки ефективної наукової діяльності.

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:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
ОК1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	навчальна дисципліна	OK1.3.pdf	vCwr9+msHiitQs47JocBxSbOocfUCVtrMwLs+pWueaE=	Навчальна аудиторія, яку обладнано мультимедійним обладнанням (проектор, екран або інтерактивна дошка, аудіообладнання), що призначене для демонстрації презентацій, відеоматеріалів, кейсів, інфографіки. Програмне забезпечення: Microsoft Excel / Google Sheets, PowerPoint, PDF-читач, MS Project, Business Plan Pro (безкоштовні версії) або аналоги, що призначені для виконання практичних завдань, розрахунків, аналізу ефективності інвестицій, складання бізнес-планів тощо. Доступ до локальної або хмарної платформи навчального контенту Moodle, Google Classroom, Microsoft Teams тощо
ОК1.1 Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	OK1.1.pdf	O1pFWUP4cOf73IKPwPD89JhHdMn4qUUEJMeRG96PuO4=	Навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, (ноутбук 1 од., Asus F6500R PN F6RP73oS58HWC, стаціонарний мультимедійний проектор 1 од., Acer 1130 P, екранна панель 1 од., Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180), доступ до мережі Інтернет. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint)
ОК1.2 Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	навчальна дисципліна	OK1.2.pdf	RhCE1IVDXHYREDZTAqa6sZIV9yLtieFsnq1R+TvKOPg=	Навчальна аудиторія 1406, обладнана як мультимедійна і містить: мультимедійний проектор Benq 1 од., інтерактивну дошку Intech IWB 1 од., а також комплекти аудіо-та відео супроводу. Навчальна аудиторія 1403, обладнана як спеціалізований комп'ютерний кабінет іноземної мови з підключенням до локальної і глобальної мереж, де розміщено CD програвач -1 од., магнітофон JVC -1 од., відеоманітофон Daewoo -1 од., телевізор Daewoo -1 од., ПК Celeron 420/512 Mb -7 од., ПК Celeron 2.0/ 256 Mb -1 од.
ОК1.4 Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	навчальна дисципліна	OK1.4.pdf	sAzIBiJnVqXQBSiMqy1saOFE09VpoOvvPAM/8VtVwag=	Комп'ютерний клас з 10-12 ПК. Локальна комп'ютерна мережа (доступ до серверу). Програмне забезпечення: Mathcad, Minitab
ОК1.5 Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	навчальна дисципліна	OK1.5.pdf	fK/NxwO5H7M1mSydKl7QnDno5VimbG4+oEoS/7/D5MU=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор –1 од.), доступ до мережі Інтернет. Навчальні та науково-дослідна лабораторії кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських

				виробів Лабораторні меблі. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint) Технологічне обладнання: тістомісильна машина KitchenAid Artisan – 2 од.; шафа пекарська Unoх – 3 од.; піч подова Pizza Group Entry Max 4 – 1 од., шафа вистоявальна Unoх – 2 од.; тісторозкочувальна машина TN-07 – 1 од.; термостат (пруфер) – 1 од., шафа шокового заморожування Tescpodom ATTo5 – 1 од., макаронний прес Мінімак-1 од.; макаронна сушильна шафа – 1 од.; холодильник – 2 од.; міксер ручний – 4 од.; плита електрична – 2 од., поверхні електричні – 3 од. Інвентар та посуд: листи алюмінієві для випікання Unoх – 4 од.; форми для випікання хліба – 10 од., кондитерські форми для випікання – 10 од.; форми для печива – 20 од., кондитерські мішки, каструлі – 20 од., лопатки кондитерські – 10 од. тощо. Лабораторне обладнання: ваги-вологоміри BTUS120G AXIS – 1 од.; ваги лабораторні – 3 од., термостат – 1 од., сушильна шафа електрична СЕІІ – 1 од., вимірювач деформації – 1 од., прилад Чижової – 1 од., прилад Журавльова – 1 од., прилад Валента – 1 од., термометр – 4 од., рефрактометр – 1 од., рН метр 150МА – 1 од., мікроскоп “Мікмед” – 1 од. Лабораторний посуд та хімічні реактиви.
ОК1.6 Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв	навчальна дисципліна	ОК1.6.pdf	xRZbRi/SPswlQImSbkHfwj4riNnRQhO+YXfq4VV4vbE=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор – 1 од.), доступ до мережі Інтернет. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint)
ОК1.7 Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств	навчальна дисципліна	ОК1.7.pdf	dWgI5zsTKs2UesTqzUMu41gTEo47P2mnW6aJLUVSE4I=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор – 1 од.), доступ до мережі Інтернет. Навчальні та науково-дослідна лабораторії кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Лабораторні меблі. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint) Технологічне обладнання: тістомісильна машина KitchenAid Artisan – 2 од.; шафа пекарська Unoх – 3 од.; піч подова Pizza Group Entry Max 4 – 1 од., шафа вистоявальна Unoх – 2 од.; тісторозкочувальна машина TN-

				07 – 1 од.; термостат (пруфер) – 1 од.; холодильник – 2 од.; міксер ручний – 4 од.; плита електрична – 2 од., поверхні електричні – 3 од. Інвентар та посуд: листи алюмінієві для випікання Упох – 4 од.; форми для випікання хліба – 10 од., кондитерські форми для випікання – 10 од.; форми для печива – 20 од., каструлі – 20 од., лопатки кондитерські – 10 од. тощо. Лабораторне обладнання: ваги-вологоміри BTUS120G AXIS – 1 од.; ваги лабораторні – 3 од.
OK1.8 Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	OK1.8.pdf	wyA+ZH54GGJP+94yUyV8pKVW/qPoHFoCxXq5mzE81Oo=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор – 1 од.), доступ до мережі Інтернет. Навчальні та науково-дослідна лабораторії кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Лабораторні меблі. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint) Технологічне обладнання: тістомісильна машина KitchenAid Artisan – 2 од.; шафа пекарська Упох – 3 од.; піч подова Pizza Group Entry Max 4 – 1 од., шафа вистоявальна Упох – 2 од.; тісторозкочувальна машина TN-07 – 1 од.; термостат (пруфер) – 1 од., шафа шокowego заморозування Tescpodom ATTo5 – 1 од., макаронний прес Мінімак-1 од.; макаронна сушильна шафа – 1 од.; од.; холодильник – 2 од.; міксер ручний – 4 од.; плита електрична – 2 од., поверхні електричні – 3 од. Інвентар та посуд: листи алюмінієві для випікання Упох – 4 од.; форми для випікання хліба – 10 од., кондитерські форми для випікання – 10 од.; форми для печива – 20 од., кондитерські мішки, каструлі – 20 од., лопатки кондитерські – 10 од. тощо. Лабораторне обладнання: ваги-вологоміри BTUS120G AXIS – 1 од.; ваги лабораторні – 3 од., термостат – 1 од., сушильна шафа електрична СЕІІ – 1 од., вимірювач деформації – 1 од., прилад Чижової – 1 од., прилад Журавльова – 1 од., прилад Валента – 1 од., термометр – 4 од., рефрактометр – 1 од., рН метр 150МА – 1 од., мікроскоп “Міксмед” – 1 од. Лабораторний посуд та хімічні реактиви.
OK1.9 Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK1.9.pdf	mZaj+lRbqpgZTI66tAeeHMgD2ScpFRR7YuCzgBoose4=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний

				проектор –1 од.), доступ до мережі Інтернет. Навчальні та науково-дослідна лабораторії кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Лабораторні меблі. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint) Технологічне обладнання: холодильник – 1 од. Лабораторне обладнання: вологомір Чижової - 1 од., сушильна шафа СЕІІІ - 1 од., ваги-вологоміри BTUS120G AXIS – 1 од.; ваги лабораторні – 3 од., мікроскоп “Мікмед”- 1 од., лабораторний термометр - 4 од тощо. Інвентар та посуд: побутові пластикові/металеві контейнери з кришками — 20 од. тощо.
ОК2.1 Виробнича практика	практика	<i>MB_вироб_пр_маг.pdf</i>	LgGw4SkAw7LKiHxNdwl9rp3c2ZPUo4QI9AuUxiqWE=	Інформаційно-матеріальна база підприємства, інтернет-ресурси
ОК2.2 Переддипломна практика	практика	<i>MB_переддипл_пр_маг.pdf</i>	T2sLy1UmExPK8IDcC9GDX2fYVSxgd5xtHrjvpKriqVg=	Інформаційно-матеріальна база підприємства, інтернет-ресурси
ОК2.3 Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>MB_кваліф_роб_маг.pdf</i>	eTC81CkgnAcqbrt+5v05RW1fqdTuMPIHD3ZYbMP+Phc=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням (ноутбук Acer – 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор –1 од.) доступ до мережі Інтернет. Навчальні та науково-дослідна лабораторії кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Лабораторні меблі. Програмне забезпечення: MS Office 365 (MS Word, MS PowerPoint) Технологічне обладнання: тістомісильна машина KitchenAid Artisan – 2 од; шафа пекарська Упох – 3 од.; піч подова Pizza Group Entry Max 4 – 1 од., шафа вистоювальна Упох – 2 од.; тісторозкочувальна машина TN-07 – 1 од.; термостат (пруфер) – 1 од., шафа шокowego заморозування Tespodom ATTo5 – 1 од., макаронний прес Мінімак-1 од.; макаронна сушильна шафа – 1 од.; од.; холодильник – 2 од.; міксер ручний – 4 од.; плита електрична – 2 од., поверхні електричні – 3 од. тощо. Інвентар та посуд: листи алюмінієві для випікання Упох – 4 од.; форми для випікання хліба – 10 од., кондитерські форми для випікання – 10 од.; форми для печива – 20 од., кондитерські мішки, каструлі – 20 од., лопатки кондитерські – 10 од. тощо. Лабораторне обладнання: ваги-вологоміри BTUS120G AXIS – 1 од.; ваги лабораторні – 3 од., термостат – 1 од., сушильна шафа електрична СЕІІІ – 1 од.,

				вимірювач деформації – 1 од., прилад Чижової – 1 од., прилад Журавльова – 1 од., прилад Валента – 1 од., термометр – 4 од., рефрактометр – 1 од., рН метр 150МА– 1 од., мікроскоп “Мікмед” – 1 од. Лабораторний посуд та хімічні реактиви.
--	--	--	--	--

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
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	31	ОК1.4 Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. European Academy of Sciences and Research «Research Methods». Certificate XV-16-293849248-22. 2022р. 0,3 кредитів ECTS (9год) 2. Інституті підвищення кваліфікації і перепідготовки спеціалістів з метрології громадської організації «Академія метрології України» за темою «Використання статистичних методів обробки даних під час планування експерименту та складання математичних моделей», свідоцтво про підвищення кваліфікації, 16.06.2025. 6 кредитів ECTS (180 год) Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 12, 13 П. 1: 1. Artamonova M., Shmatchenko N., Aksonova O., Torianik D. Influence of cryopastes and cryopowders on the state of moisture in marmalade. Journal of

Hygienic Engineering and Design, 2021. Vol. 36, pp. 216-223.
<https://surl.lt/llbein>
 2. Aksonova O, Gubsky S., Torianik D., Evlash V. The technology of curd cake with sucralose: a infrared spectroscopy analysis. BIO Web Conf. 2021. Vol. 30. II International Symposium “Innovations in Life Sciences” (ILS 2020), Article Number 01001, Number of page(s) 7, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001001>
 3. Aksonova O., Torianyk D., Slivar D., Gubsky S. Evaluation of the intake of vitamin D in daily food rations by students // MDPI, Biol.Life Sci Forum, 2022. Vol. 12, Is. 1,5. P. 8.
<https://doi.org/10.3390/IECN2022-12392>
 4. Aksonova O., Slivar D., Torianik D., Gubsky S. The food security and the eating behavior of the civilian population during the military conflict in Ukraine: a preliminary research. // Nutrition & Food Science. 2024. 54(1). P. 251-263 (Scopus, Велика Британія)
<http://dx.doi.org/10.1108/NFS-03-2023-0061>
 5. Pak A.V., Pak A.O., Sychova T.O., Torianyk D.O., Sofronova M.S. Research of system water of jelly products from different manufacturers by thermodynamic methods // Вісник НТУ «ХПІ». Хімія, хімічна технологія та екологія. 2025. 1(13). С. 54–61.
<https://doi.org/10.20998/2079-0821.2025.01.08>
<https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/ac611b9b-d530-4619-882d-2ada43boef5e/content>
 П. 3:
 Торяник Д.О., Софронова М.С. Вища математика. Деякі розділи математичного аналізу [електронний ресурс] : навч. посібник Х.: ХДУХТ, 2021. 280 с.
 П. 4:
 1. Вища математика. Інтегральне числення функції декількох змінних. ТФКЗ : завдання для

							організації самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань [електронний ресурс] / укл. Торяник Д.О., Софронова М.С. – Х.: ХДУХТ, 2021. – 131 с. 2. О.Ф. Аксьонова, А.О. Борисова, О.М. Білик, Д.О. Торяник та ін. General Chemistry : навчальний посібник для іноземних студентів – Х.: ХДАК, 2021. – 114 с. 3. Математичні моделі в агроінженерії та методи обробки даних. Конспект лекцій / уклад.: А.О. Пак, В.О. Потапов, Д.О. Торяник, О.В. Сіняєва. – Харків: ДБТУ, 2025. – 137 с. П. 8: НДР № 07-20-22Б (0120U100504) "Фізико-математичне моделювання тепломасообмінних процесів під час виробництва харчової продукції" (відповідальний виконавець). П. 12: 1. Торяник Д.О. Моделювання водних розчинів сахарози методом молекулярної динаміки: Технічний прогрес в АПВ: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 9-10 травня 2023 року / Державний біотехнологічний університет. – м. Харків, ДБТУ, 2023. – С. 249-251. https://surl.li/ofbhcu 2. Торяник Д.О. Ентропія в процесі сушіння. Проблеми енергоефективності та якості в процесах сушіння харчової сировини : VI Всеукр. наук.-практ. конф., 8 червня 2023 р. : [тези] / редкол. : В. М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ДБТУ, 2023. – С. 61. https://surl.li/hwyudc 3. Сливар Д., Ковальчук Д., Аксьонова О., Торяник Д., Губський С. Визначення структури харчування студентів-першокурсників ФПХВ ДБТУ. II Міжнародна науково-практична конференція «Молодіжна наука
--	--	--	--	--	--	--	--

							заради миру та розвитку», присвячена Всесвітньому дню науки 8–10 листопада 2023 року, Чернівці, Україна. 2023. С. 88-90. https://surli.cc/kagury 4. Аксьонова О. Ф., Торяник Д. О., Новікова В. Є. Переваги та ризики використання штучного інтелекту у навчальному процесі ЗВО. Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції: матеріали Міжнар. науково-метод. конференції, 18 жовтня 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 166-168. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/conf-18-10-24-materialy.pdf 5. Мануєнков Д. О., Торяник Д. О. Моделювання водних розчинів органічних сполук методом молекулярної динаміки. Молодь і технічний прогрес в АПВ: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 26-27 листопада 2024 р.; Держ. біотехнологічний ун-т. Харків, 2024. С. 458-459. https://surl.li/mqbskr П. 13: Проведення навчальних занять англійською мовою зі спеціальних дисциплін «Higher and Applied Mathematics» для іноземних студентів спеціальності 073 «Менеджмент» (ОП «Менеджмент») першого бакалаврського рівня вищої освіти в обсязі 68 годин у 2021/2022 навчальному році.
404993	Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія громадського харчування,	21	ОК1.6 Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Управління якістю науково-дослідницької

				Диплом кандидата наук ДК 036612, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 035140, виданий 25.04.2013		діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти в умовах воєнних реалій». (10.05.22-21.06.22). 6 кредитів ECTS (180 год). 2. XX Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті», Харків, НТУ «ХПІ», (04.04.23-08.04.23). 1 кредит ECTS (30 год). 3. Вебінар «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР» (організатор – навчальний центр PROFI CLUB), (28.09.23), 0,07 кредити ECTS (2 год) 4. Участь у круглому столі «Актуальні проблеми управління небезпеками в харчовій галузі» (організатор – Одеський національний технологічний університет в рамках Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів 2023»), (28.09.2023), 0,2 кредити ECTS (6 год). 5. Міжнародне підвищення кваліфікації в науково-дослідному інституті Люблінського технологічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» на тему «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні», (Сертифікат №16244 від 09.10.2023 р.), (02.10.2023-09.10.2023), 1,5 кредити ECTS (45 год). 6. Друга Міжнародна осіння школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» (організатор – Національний університет харчових технологій, м. Київ), (Сертифікат №7), 24.10.2023–25.10.2023. 1 кредит ECTS (30 год). 7. Участь у семінарі
--	--	--	--	---	--	---

							«Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах Європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації» (організатор – Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН України) (Сертифікат СС38282994/1499-24 від 14.03.2024) 14 березня 2024 р. 0,26 кредити ECTS (7,8 год). 8. Участь у вебінарі «Академічна доброчесність: виклики, проблеми та перспективи» (організатор – НУ «Запорізька політехніка») (Сертифікат №2988/1148-24) 6 березня 2024 р. 0,5 кредити ECTS (15 год). 9. Стажування ТОВ «Українсько-словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», 01.02.2025-01.04.2025 6 кредитів ECTS (180 год). Відповідає 8 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19 П. 1: 1. Samokhvalova O., Oliinyk S., Stepankova G., Shydakova-Kameniuka O. Research of the influence of xanthan gum on rheological properties of dough and quality of bread made from sprouted wheat grain // Acta Innovations. 2022. 45. P. 62-71. https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.45.6 (Scopus, Польша). 2. Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Шидакова-Каменюка О.Г., Загорулько О.Є., Загорулько А.М. Оцінка якості мармеладу з додаванням багатокомпонентної плодово-ягідної пасти // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2023. Т. 29, № 1. С. 119-129. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-1-11. 3. Babaiev S., Kasabova
--	--	--	--	--	--	--	--

						K., Samokhvalova O., Shydakova-Kamieniuka O., Zagorulko A., Zahorulko A., Budnyk N., Shkliaiiev O. Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste // EUREKA: Life Sciences, 2023. N. 3. P. 20-26. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970 .
						4. Zagorulko A., Shydakova-Kamieniuka O., Kasabova K., Zahorulko A., Budnyk N., Kholobtseva I., Kolianovska L., Shkliaiiev O. Substantiating the technology of cream-whipped candy masses with the addition of berry and fruit paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. 3 (11 (123)), 50–59. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287 (Scopus).
						5. Shydakova-Kamieniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Zahorulko A. Assessment of the quality of cream-white candy with the addition of fruit and berry paste during storage // EUREKA: Life Sciences, 2023. N. 6. P.28–36. http://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.003193 . https://journal.eu-jr.eu/life/article/view/3193/2346
						6. Zagorulko A., Kasabova K., Zahorulko A., Shydakova-Kamieniuka O., Ponomarenko N., Bereza O., Gromov A., Kholobtseva I. Improving the production technique of pat based on multicomponent fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. №2 (11(128)). C. 46–55. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301651 . https://journals.urau.a/ejet/article/view/301651/295108 (Scopus).
						7. Shydakova-Kamieniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Mikhaylov V., Shkliaiiev O., Rohova A., Novik A., Lapyska N.

							Applying chia seeds to improve the structural characteristics and nutrient composition of whipped candies // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 6 No. 11 (132). P. 73-83. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.318530 . (Scopus).
							8. Shydakova-Kameniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Mikhaylov V., Shkoliaiev O., Rohova A., Novik A., Lapytska N. Applying chia seeds to improve the structural characteristics and nutrient composition of whipped candies // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 6 No. 11 (132). P. 73-83. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.318530 . (Scopus).
							9. Shydakova-Kameniuka O., Novik A., Rohova A., Bolkhovytina O., Zaparenko A., Prymenko V. Use of walnut meal for quality stabilization of biscuits made with liquid oil // Food Science and Technology. 2025. № 19(1). P.16-25. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3118 . (Web of Science) https://journals.ontu.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/3118/3366 .
							10. Lapytska N., Shkoliaiev O., Stepankova G., Novik A., Hrevtseva N., Shydakova-Kameniuka O., Brykova T., Gontar T., Gorodyska O., Vasylenko O. Determining the influence of vegetable powders on the formation of ginger cookie quality // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 3. No. 11 (135). P. 6–16. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.331105 . (Scopus).
							II. 2: 1. Патент на винахід № 125950. «Спосіб виготовлення здобного печива» / Новік Г.В., Шидакова-

							Каменюка О.Г., Гончаренко І.П., Болховітна О.І. – Україна: МПК А21D 13/80 (2017.01), А23G3/36. заявник та патентовласник Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара. – № а202005807; заявл.10.09.2020; опубл 13.07.2022, бюл. №28. 3 с. 2. Патент на винахід №128318. «Спосіб отримання замороженого напівфабрикату із дріжджового тіста з начинкою» / Новік Г.В., Савченко А.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Применко В.Г. – Україна: МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 8/02 (2006.01). заявник та патентовласник Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара. – № а202106601; заявл. 22.11.2021; опубл. 05.06.2024, бюл. №23. 6 с. П. 3: 1. Артамонова М.В, Шидакова-Каменюка О.Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві : Навч. посібник. Харків : ДБТУ, 2022. 173 с. 2. Шидакова-Каменюка О. Г., Новік Г. В., Болховітіна О. І. Технологія здобного печива з використанням рідких олій та горіхових протів : Монографія. Харків : ДБТУ, 2023. 193 с. 3. Загорулько О.Є., Загорулько А.М., Михайлов В. М., Касабова К.Р., Шидакова-Каменюка О.Г. Інноваційні технології продуктів переробки рослинної сировини у кондитерських виробках спеціального призначення : Монографія. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2023. 171 с. 4. Shydakova-Kameniuka O.G., Novik H.V., Bolkhovitina O.I., Lystopad T.S. The use
--	--	--	--	--	--	--	--

							of cedar and walnut meal in the technology of butter biscuits : monograph. Dnipro: LIRA, 2024. 189 p. П. 4: 1. Шидакова-Каменюка О.Г., Касабова К.Р., Болховітіна О.І. Контроль якості та безпеки продукції галузі: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та робочий зошит з дисципліни для здобувачів СВО бакалавр спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», Харків : ДБТУ, 2022. 37 с. 2. Шидакова-Каменюка О. Г., Касабова К. Р., Степанькова Г. В. Управління якістю продукції хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних виробництв: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спец. 181 Харчові технології (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»). Харків : ДБТУ, 2023. 49 с. 3. Касабова К.Р., Шидакова-Каменюка О.Г., Болховітіна О.І. Технологічний тренінг: методичні вказівки до проведення лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»). Харків : ДБТУ, 2024. 37 с. 4. Шидакова-Каменюка О.Г., Касабова К.Р. Управління якістю
--	--	--	--	--	--	--	--

							продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв: методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спец. 181 Харчові технології (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»)). Харків : ДБТУ, 2025. 41 с. 5. Степанькова Г.В., Артамонова М.В., Шидакова-Каменюка О.Г. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спец. 181«Харчові технології (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»)). Харків : ДБТУ, 2025. 47 с. 6. Шидакова- Каменюка О.Г. Управління якістю продукції хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних виробництв : опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спец. 181 Харчові технології (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»)). Харків : ДБТУ, 2025. 108 с. П. 8: Рецензент Eastern- European Journal of Enterprise Technologies та Technology Audit and Production Reserves,
--	--	--	--	--	--	--	--

							які включено до переліку фахових видань України та бази даних Scopus 2022–2023 рр. (з рецензії) https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAB-5391-2022. П. 12: 1. Шидакова-Каменюка О., Шкляєв О. Оцінка споживчих властивостей кремово-збивних цукерок з насінням чіа під час зберігання // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». Київ: НУХТ, 2022. С. 107-108. https://drive.google.com/file/d/1x_VGXgVswokMA3g6i3avpW6W5nyCGo1C/view. 2. Болховітіна О.І., Шидакова-Каменюка О.Г., Чубаха О.В. Органолептичні та фізико-хімічні властивості хліба з додаванням борошна насіння гірчиці Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем - 2023: Матер. XIII Міжнародної науково-практичної конференції, Чернігів, 25-26 травня 2023. С. 314. https://surl.li/laqubd. 3. Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М. Особливості використання харчових добавок під час виробництва «Крему кондитерського для збивання» // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 25 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023. С.100–102. https://drive.google.com/file/d/18zS4kxPP_h2_PgC9enusgoGu6oAn
--	--	--	--	--	--	--	--

							DFOr/view. 4. Рогова А.Л., Шидакова-Каменюка О.Г. Економіко-екологічні аспекти переробки вторинних ресурсів харчової промисловості // Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу : Матеріали Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. 4-5 грудня 2023 року. Полтава : ПУЕТ, 2023. С. 179–182. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/z_t_-zero-waste-2023.pdf. 5. Шидакова-Каменюка О.Г., Касабова К.Р., Болховітіна О.І. Крафтове виробництво пату функціонального спрямування на основі полікомпонентної плодово-ягідної пасти // Технології харчових продуктів та комбікормів : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. 24-26 вересня, 2024 р. Одеса : ОНТУ, 2024. [Електронне видання]. http://foodconf.ontu.edu.ua/kraftove-virobnitstvo-patu-funktsionalnogo-spryamuvannya-na-osnovi-polikomponentnoyi-plodovo-yagidnoyi-pasti/ 6. Болховітіна О.І., Шидакова-Каменюка О.Г. Перспективи використання порошку кербу в технології здобних сухарів. XXIII Наукова конференція «Наукові підсумки 2024 року». збірка наукових тез. – 26 грудня 2024 р., Харків, Харків : Технологічний центр, 2024. С. 84. https://entc.com.ua/download/pidsumki_2024.pdf. 7. Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Рогова А.Л. Шрот волоського горіху як функціональний інгредієнт та технологічна добавка для здобного печива
--	--	--	--	--	--	--	---

							// Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : тези доп. II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня, 2025 р., м. Харків. Харків : ДБТУ, 2025. С. 125–126. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/05/conf_stl-15-05-25-zbirnyk.pdf. П. 14: Керівництво конкурсною студентською науковою роботою студ. Ніколаєнко Д. Д. (1 магі курс, гр. 181 з-ХК-12м), яка посіла II місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей за спеціальністю «Харчові технології» (НУХТ) у 2022/2023 навч. р. П. 19: Членкіня ГО «Міжнародна Фундація Науковців та Освітян» (з березня 2024 р., посвідчення №ES2464, https://surl.li/oknhvv) .
404980	Касабова Катерина Рубенівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 023077, виданий 26.06.2014, Атестат доцента АД 002058,	11	ОК1.9 Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Центр українсько-європейського наукового співробітництва, Комунальний заклад вищої освіти «Луцький педагогічний коледж» Волинської обласної ради, Сумський державний педагогічний університет імені А.С.Макаренка, Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, свідоцтво про підвищення кваліфікації № ADV-100557-CUESC від 21.06.2022, за програмою «Управління якістю науково-дослідницької

				виданий 05.03.2019		діяльності у закладах вищої та фахової передвищої освіти в умовах воєнних реалій», 10.05.2022-21.06.2022 р., 6 кредитів ECTS (180 год). 2. Київський академічний університет, сертифікат про підвищення кваліфікації від 23.06.2023, за Інкубаційною програмою «Booster інноваційних проєктів - 2023» в рамках освітньої програми підвищення кваліфікації «Підготовка пітч-презентацій інноваційного проєкту», 16.05.2023-23.06.2023 р., 3 кредити ECTS (90 год). 3. Друга Міжнародна осіння Школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: Імплементация європейських підходів» та друга міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах європейського союзу та в Україні», сертифікат учасника № 11, тренінг у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPP1MO-MODULE), 24-25 жовтня 2023 р., НУХТ, 1 кредит ECTS (30 год). 4. Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу», 4-5 грудня 2023, ПУЕТ. 0,5 кредити ECTS (15 год). 5. Інститут рослинництва імені В.Я. Юр'єва НААН Свідоцтво СН 00497176/000018-24, за напрямом спеціальності 181 «Харчові технології», 02.12.2024. 6 кред.
--	--	--	--	-----------------------	--	--

							ECTS (180 год). 6. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна). 23.12.2024 р – 20.01.2025 р. Довідка №9 від 21.01.2025 р. 2 кредити ECTS (60 год). 7. Курс «Академічна доброчесність», освітня платформа Prometheus, сертифікат від 14.02.2025 р., 2 кредити ECTS (60 год). 8. ТОВ «Українсько-словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», м. Харків (Україна), 01.02-01.04.2025 р., свідоцтво, 6 кредитів ECTS (180 год). 9. Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Академічна доброчесність при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні». 29.04–08.05.2025 р. м. Люблін (Республіка Польща). 1,5 кредити ECTS (45 год). Відповідає 8 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 19 П. 1: 1. Samokhvalova O., Kasabova K., Shmatchenko N. Determination of quality indicators of marmalade with addition of multi-component fruit and berry paste during storage // Technology Audit and Production Reserves. 2021. 6(3(62)). P. 43–46. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.244008 (Scopus). 2. Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Oliinyk S., Shmatchenko N. Effect of microbial polysaccharides on the quality indicators of protein-free and gluten-free products during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol 1 No 11 (109). P.
--	--	--	--	--	--	--	--

61–68.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.225003>
 (Scopus).

3. Samokhvalova O., Kasabova K., Shmatchenko N., Zagorulko A., Zahorulko A.
 Improvement of technology of marmalade adding multiple component fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2021. №6(11 (114)). P. 6–14.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.245986>
 (Scopus).

4. Kasabova K., Zagorulko A., Zahorulko A., Shmatchenko N., Simakova O., Goriainova I., Volodko O., Mironov D.
 Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. №3(11 (111)). P. 49–56.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.231730>
 (Scopus).

5. Kasabova K., Shmatchenko N., Zagorulko A., Zahorulko A.
 Determination of the comprehensive indicator of pastille with the use of multi-component fruit-berry paste. Technology Audit and Production Reserves, 2021. №3(3(59)). P. 46–49.
<https://doi.org/10.15587/172706-5448.2021.232352>
 (Scopus).

6. Zagorulko A., Zahorulko A., Kasabova K., Chuiko L., Yakovets L., Pugach A., Barabolia O., Lavruk V.
 Improving the production technology of functional paste-like fruit-and-berry semi-finished products // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022. №4(11 (118)). P. 43–52.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262924>
 (Scopus).

7. Kasabova K., Samokhvalova O.,

								Zagorulko A., Zahorulko A., Babaiev S., Bereza O., Ponomarenko N., Tesliuk H., Yukhno V. Improvement of turkish delight production technology using a developed multi-component fruit and vegetable paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2022. №6 (11 (120)). P. 51–59. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393 (Scopus).
								8. Zagorulko A., Shydakova-Kameniuka O., Kasabova K., Zahorulko A., Budnyk N., Kholobtseva I., Kolianovska L., Shkliiaev O. Substantiating the technology of cream-whipped candy masses with the addition of berry and fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. №3(11 (123)). P. 50–59. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287 (Scopus).
								9. Shydakova-Kameniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Zahorulko A.. Assessment of the quality of cream-white candy with the addition of fruit and berry paste during storage // EUREKA: Life Sciences. 2023. № (6), 28-36. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.003193 .
								10. Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Бабаєв С.О. Дослідження впливу плодоовочевої пасти на терміни зберігання рахат-лукуму // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2024. Вип. 2 (36). С. 6–18. https://biotechuniv.edu.ua/nauka/naukovizhurnaly/zbirnyknaukovyh-prats-progrtexn-ta-textnol-xv/ .
								11. Shydakova-Kameniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Mikhaylov V., Shkliiaev O., Rohova A.,

							Novik A., Lapytska N. Applying chia seeds to improve the structural characteristics and nutrient composition of whipped candies // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. №6(11 (132), 73–83. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.318530 (Scopus). 12. Zagorulko A., Kasabova K., Zahorulko A., Shydakova-Kameniuka O., Ponomarenko N., Bereza O., Gromov A., Kholobtseva I. Improving the production technique of pat based on multicomponent fruit and berry paste // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. №2(11 (128), 46–55. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301651 (Scopus). П. 3: 1. Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Кабасова К. Р. Харчові технології. Практикум : навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. Х. : ДБТУ, 2023. 417 с. 2. Інноваційні технології продуктів переробки рослинної сировини у кондитерських виробках спеціального призначення: монографія / О. Є. Загорулько., А. М. Загорулько, В. М. Михайлов, К. Р. Касабова, О.Г. Шидакова-Каменюка – Х. : Видавництво Іванченка І.С., 2023. – 171 с. П. 4: 1. Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів : методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та
--	--	--	--	--	--	--	---

							харчоконцентратів») / укладач: К. Р. Касабова ; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 39 с. 2. Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладач: К.Р. Касабова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 36 с. 3. Наукові принципи зберігання та пакування харчових продуктів: курс лекцій з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: К.Р. Касабова, Д.В. Дмитревський, Г.В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 106 с. 4. Інноваційні технології хліба кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів») / укладачі: Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Касабова К.Р., Степанькова Г.В.; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 120 с. П. 8: 1. Рецензент Eastern-
--	--	--	--	--	--	--	--

							European Journal of Enterprise Technologies та Technology Audit and Production Reserves, які включено до переліку фахових видань України та бази даних Scopus (74 рецензій, https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAY-5693-2021). 2. Відповідальний виконавець госпдоговірної теми № 33-23 Д (0123U104314) «Розробка рекомендацій щодо виробництва кондитерських виробів спеціального призначення з додаванням рослинних напівфабрикатів». Терміни виконання з 18.09.2023 по 29.12.2023, обсяг фінансування 60000,00 грн. 3. Рецензент монографії "SOCIAL TENSION: MANIFESTATION AND CAUSES", що включено до наукометричної бази Scopus (2023–2025). 4. Член редакційної колегії збірнику наукових праць категорії Б «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» (2024–2025). П. 9: 1. Експерт акредитаційної комісії Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (справа № 1203/AC-20, № 1775/AC-21, 1873/AC-21), (2020-2025). 2. Експерт Міністерства освіти і науки України для проведення наукової та науково-технічної діяльності (наказ МОН від 12.07.2024 № 982), (2024-2025). П. 12: 1. Babaiev, S.; Kasabova, K.; Samokhvalova, O. Application of non-traditional raw materials in production technology of Turkish delight, in Proceedings of the 3rd International Electronic Conference on Foods: Food,
--	--	--	--	--	--	--	---

2. Касабова К. Р., Загорулько О. Є., Черкасов В. Ю. Оптимізація технології виробництва мармеладу на основі плодово-ягідної пасти // Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали Всеукраїнського науково-практичного інтернет-семінару (м. Полтава, 24 квітня 2025 року) / науковий керівник семінару В. О. Скрипник. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 32–34. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/10190/zbirnyktechseminaru2025.pdf>.

3. Шидакова-Каменюка О.Г., Касабова К.Р., Болховітіна О.І. Крафтове виробництво пату функціонального спрямування на основі полікомпонентної плодово-ягідної пасти // Технології харчових продуктів та комбікормів : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. 24-26 вересня, 2024 р. – Одеса : ОНТУ, 2024. [Електронне видання]. <http://foodconf.ontu.edu.ua/kraftove-virobnitstvo-patu-funktsionalnogo-spryamuvannya-na-osnovi-polikomponentnoyi-plodovo-yagidnoyi-pasti/>.

4. Касабова К. Р. Технологічні аспекти застосування рослинних паст у функціональних кондитерських виробках. Здобутки та перспективи розвитку харчової галузі: матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції 30 травня 2025 р., м. Дніпро. ДДАЕУ, 2025 р. С. 42–44.

							5. Черевко О.І., Самохвалова О.В., Касабова К. Інноваційна технологія мармеладу на основі овочево-фруктової пасти для функціонального харчування // Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025р. – С. 46–47. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/0bc8f826-4380-4686-be8d-8372c79d7353/content . П. 14: Керівництво студентом, який зайняв призове місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт – Літкевич Наталія Віталіївна диплом III ступеня у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», (15 квітня 2021 р.). П. 19: Член ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» (м. Київ, Україна) (посвідчення №ES2991), (2024-2025).
404982	Олійник Світлана Георгіївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 013695, виданий 13.03.2002, Атестат доцента 12ДЦ 018764, виданий 24.12.2007, Атестат професора АП 004927, виданий 20.02.2023	25	OK1.8 Методологія та організація наукових досліджень	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», XIX Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті», 2-4 лютого 2022 р. 0,6 кредити ECTS (18 год.). 2. Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет ім. К.Д. Ушинського», Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації « Сучасні методи та форми

							організації освітнього процесу у закладах вищої освіти, 11 жовтня – 21 листопада 2022 р., сертифікат ПС 32/1-002/026/2022 6 кредитів ECTS (180 год.). 3. Міжнародна Осіння Школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів», НУХТ, сертифікат №5, 24-25.10.2023 1 кредит ECTS (30 год). 4. Міжнародне підвищення кваліфікації в науково-дослідному інституті Люблінського технологічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» на тему «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах Європейського Союзу та Україні», (Сертифікат №16233 від 09.10.2023 р.), (02.10.2023-09.10.2023), 1,5 кредити ECTS (45 год). 5. Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, м. Харків (Україна), свідоцтво СН 00497176/0000019-24, 01.10-01.12.2024 р., 6 кредитів ECTS (180 год) . 6. ТОВ «Українсько-словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», м. Харків (Україна), 01.02-01.04.2025 р., свідоцтво, 6 кредитів ECTS (180 год). 7. Курс «Академічна доброчесність», освітня платформа Prometheus, сертифікат від 01.03.2025 р., 2 кредити ECTS (60 год). 8. Тренінг «Backzutaten - produktion und logistik», компанія IREKS, м. Кульмбах, Німеччина, 2025 р., 0,1 кред. ECTS, (3 год). Відповідає 8 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 4,
--	--	--	--	--	--	--	---

7, 8, 12, 13, 14, 19

П. 1:

1. Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Oliinyk S., Shmatchenko N. Effect of microbial polysaccharides on the quality indicators of protein-free and gluten-free products during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2021. – Vol 1 No 11 (109). - P. 61–68. (Scopus).
2. Samokhvalova O., Oliinyk S., Stepankova G., Shydakova-Kameniuka O. Research of the influence of xanthan gum on rheological properties of dough and quality of bread made from sprouted wheat grain. Acta Innovations. 2022. no. 45: 62-71. (Scopus, Польща).
3. Tsykhanovska I., Stabnikova O., Oliinyk S, Lazarieva T., Gubsky S. Combined food additive based on iron oxide nanoparticles and kombu in a rye-wheat bread technology, Ukrainian Food Journal, 2024.13(3).P. 576–596, <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2024-13-3-10> (WoS).
4. Oliinyk S, Samokhvalova O., Bilash B., Bolkhovitina O. Impact of sprouted wheat grain flakes on the quality characteristics of dough and bread made from wheat flour // EUREKA: Life Sciences, 2024.№ 3. P.17-23 (закордонне видання Естонії).
5. Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Лапицька Н.В. Вплив протів зародків вівса і плодів шипшини на зміну показників якості житньо-пшеничного хліба під час зберігання. Наукові праці НУХТ, 2021.Т.27, №5. С. 154-161.
6. Болховітіна О.І. Шидакова-Каменюка О.Г., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Онищенко Т.О. Перспективність використання порошку керобу в технології здобних сухарних виробів // Вісник Львівського

							торгівельно-економічного університету. Технічні науки. 2023. №36. С. 12-19. 7. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Недвіга С.В., Юдіна В.Р. Вплив борошна з бульб чуми на перебіг процесів дозрівання тіста та якість хліба пшеничного // Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі». Харків: ДБТУ, 2024. Вип. 2 (36). С.100-116. П. 4: 1. Методологія та організація наукових досліджень: метод. вказівки та робочий зошит до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, О.В. Самохвалова., Болховітіна О.І., Білаш Б.Г. – Харків : [б. в.], 2024. – 57 с. 2. Методологія та організація наукових досліджень: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т ; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, Болховітіна О.І. – Харків: [б. в.], 2025. – 95 с. 3. Методологія та організація наукових досліджень: метод. вказівки до самоств. вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології хліба, кондитерських,
--	--	--	--	--	--	--	--

							макаронних виробів та харчоконцентратів» / Держ. біотехнологічний ун-т ; авт.-уклад.: С. Г. Олійник, Болховітіна О.І. – Харків: [б. в.], 2025. – 25 с. П7: 1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Андронович Г.М. «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки білого льону», поданої на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (2021 р.). 2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Луо Веньцзюань на тему «Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавків», поданої на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (2023 р.). П. 8: 1. Член редакційної колегії Міжнародного наукового журналу «Biota. Human. Technology». 2. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі» Державного біотехнологічного університету (фахове видання групи Б). П. 12: 1. Самохвалова О.В., Олійник С.Г. Гальмування процесів черствіння хлібобулочних виробів //World of Food, лютий 2022. - С. 22-24. 2. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Недвіга С.В. Щодо використання борошна з чуфи (<i>Cyperus esculentus</i> L.) у технології хліба // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) :
--	--	--	--	--	--	--	--

							матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. Т. 1. С. 245-246. https://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/27319. 3. Самохвалова О., Олійник С., Касабова К. Гідроколоїди – ключові інгредієнти формування структури безглютенових і безбілкових хлібобулочних виробів // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», 23 жовтня 2023. – К.: НУХТ, 2023. – С. 40-42. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f19ef00c-7cae-4c99-8414-e3db0c7f8517/content. 4. Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Танаскова Н.О. Хлібопекарська галузь: сучасний стан та перспективи повоєнного розвитку // Продовольчі системи України – повоєнне відновлення та забезпечення сталого розвитку: Матеріали Міжнародного науково-практичного форуму. 15 травня, 2024 р. – Харків: ДБТУ, 2024. – С 69-71. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/conf-15-16-05-24-mater-conf.pdf. 5. Білаш Б.Г., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Болховітіна О.І. Вплив порошку з плодів шипшини на технологічні властивості пшеничного борошна // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та
--	--	--	--	--	--	--	--

						бізнес : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня, 2025 р., м. Харків. Харків : ДБТУ, 2025. С.73-74. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/05/conf_stl-15-05-25-zbirnyk.pdf. П13 1. Проведення занять англійською мовою у 2023-2024 н.р. з дисциплін «Grain processing» (114 год) та «Food Technology» (49 год) навчального плану підготовки першого (бакалаврського) рівня освіти вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, ОПП «Харчові технології». 2. Проведення занять англійською мовою у 2024-2025 н.р. з дисциплін «Grain processing» (60 год) та «Food Technology» (46 год) навчального плану підготовки першого (бакалаврського) рівня освіти вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, ОПП «Харчові технології». П. 14: 1. Робота у складі конкурсної комісії I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю 181 "Харчові технології" (2022-2024 р.р.). 2. Керівництво постійно діючим науковим студентським гуртком «Актуальні проблеми технології хлібобулочних і кондитерських виробів» (2021-2025 р.р.). П. 19: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» (2025р.)	
404985	Степанькова Галина Вячеславівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення:	18	ОК1.7 Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчокоцентр атних	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне

				2007, спеціальність: 091702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентр атів, Диплом кандидата наук ДК 037972, виданий 29.09.2016, Атестат доцента АД 003810, виданий 16.12.2019	підприємств	виробниче стажування на підприємстві «Mimi Faktory» Le Cannet (France), сертифікат від 13.01.2023, 10.10.2022-12.01.2023, 6 кредитів ECTS (180 год). 2. Міжнародна осіння школа Жана Моне у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах європейського союзу та в Україні», НУХТ, сертифікат № 298, 24-25 жовтня 2023 р., 0,4 кредити ECTS (12 год) 3. XXI Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті», НТУ «ХПІ», сертифікат, 9-12 квітня 2024 р., 0,8 кредити ECTS (24 год). 4. Курс «Академічна добросовісність», освітня платформа Prometheus, сертифікат від 15.02.2024 р., 2 кредити ECTS (60 год). 5. Міжнародне підвищенні кваліфікації (вебінар) «Інтерактивні технології змішаного навчання при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) в країнах європейського союзу та Україні», IESR-IBR, сертифікат №20552, 12-21 червня 2024 р., Люблін (Польща), 1,5 кредити ECTS (45 год). 6. Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, м. Харків (Україна), свідоцтво СН 00497176/0000021-24, 01.10-01.12.2024 р., 6 кредитів ECTS (180 год). 7. ТОВ «Українсько- словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», м. Харків (Україна), 01.02-01.04.2025 р., свідоцтво, 6 кредитів ECTS (180 год). Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних
--	--	--	--	---	-------------	---

ВИМОГ
(п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 12,
14, 19

П. 1:

1. Samokhvalova O., Oliinyk S., Stepankova G., Shydakova-Kameniuka O. Research of the influence of xanthan gum on rheological properties of dough and quality of bread made from sprouted wheat grain // Acta Innovations. 2022. no. 45: 62-71. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.45.6> (Scopus, Поляша).

2. Papchenko V., Stepankova G., Karatieieva O., Balandina I., Shapovalenko D., Kariuk A., Statyvka Y., Bakumenko O., Melnyk A., Horbas S. / Detection of raw materials moisture and lipid content influence on technological properties of extruded protein-fat system // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol.4 (6 (124). P.37-46. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.285132> (Scopus).

3. Belinska A., Bliznjuk O., Masalitina N., Bielykh I., Zviahintseva O., Gontar T., Stankevych S., Zabrodina I., Mandych O., Stepankova G. / Development of biotechnologically transesterified three-component fat systems stable to oxidation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol 5(6 (125), P. 21–28. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.287326> (Scopus).

4. Kunitsia E., Popov M., Gontar T., Stankevych S., Zabrodina I., Stepankova G., Zolotukhina O., Filenko O., Novozhylova T., Nepochenko D. Determination of the influence of hemp oil-based emulsion systems composition on the oxidation products content during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 3(6-129). P. 6-13.

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.304466>
 (Scopus).
 5. Lapytska N., Shklyiaiev O., Stepankova G., Novik A., Hrevtseva N., Shydakova-Kameniuka O., Brykova T., Gontar T., Gorodyska O., Vasylenko O.
 Determining the influence of vegetable powders on the formation of ginger cookie quality. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. № 3 (11 (135)). P. 6–16.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.331105>.
 (Scopus).
 П. 3:
 1. Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Кабасова К. Р. Харчові технології. Практикум : навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. Х. : ДБТУ, 2023. 417 с. (Україна).
 2. Артамонова М. В., Степанькова Г. В. Проектування хлібопекарських підприємств: навчальний посібник. Видання перше, переробл. і доп. Харків : ДБТУ, 2024. 123 с.
 П. 4:
 1. Технологія харчових концентратів : навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 80 с.
 2. Інноваційні технології хліба кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт та

							самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»). / Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Касабова К.Р., Степанькова Г.В. ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 120 с. 3. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств: курс лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладач: Г.В. Степанькова; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 98 с. 4. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: Г.В. Степанькова ; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 41 с. 5. Інноваційний інжиніринг хлібопекарних, кондитерських, макаронних і харчоконцентратних підприємств: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого
--	--	--	--	--	--	--	---

(магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання зі спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: Г.В. Степанькова, М.В. Артамонова, О.Г. Шпидакова-Каменюка; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 54 с.

6. Проектування підприємств галузі: методичні вказівки до виконання курсового проекту для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових виробництв» / укладачі: Артамонова М.В., Степанькова Г.В. ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 35 с.

П. 12:

1. Степанькова Г.В., Шпидакова-Каменюка О.Г., Болховитіна О.І., Горобець І.С. Перспективи використання горохового борошна в технології пончиків. Вісник ЛТЕУ Технічні науки. 2021. №28. С. 52-58. <https://doi.org/10.3647/7/2522-1221-2021-28-08>.

2. Інжиніринг: ключ до розвитку органічного харчового виробництва // Г. В. Степанькова / Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів : матеріали І Всеукр. наук.-практ. конф., 17 квіт. 2024 р. - Київ : НУХТ, 2024. С. 30. https://drive.google.com/file/d/1oUF5eCnSmGWw_1CMU2biBVBIe11CWz3u/view.

3. Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Недвіга С.В., Юдіна В.Р. Вплив борошна з бульб чуфи на перебіг процесів дозрівання тіста та якості хліба пшеничного // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі зб. наук. пр. Харків :

						ДБТУ, 2024. Вип. 2 (36). С. 100-116. https://biotechuniv.edu.ua/nauka/naukovi-zhurnaly/zbirnyk-naukovyh-prats-progr-texn-ta-texnol-xv/. 4. Недвіга С. В., Олійник С. Г., Степанькова Г. В. Вплив борошна з бульб чухи на технологічні властивості пшеничного борошна. Сталій ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції, 15 травня 2025 року. Харків: ДБТУ, 2025. С. 103-104. https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/conf-14-15-05-25-mater.pdf. 5. Юдіна В. Р., Степанькова Г. В. Проблеми використання борошна з бульб чухи у хлібопеченні / International scientific-practical conference «Science, education, technology and society: global trends and regional aspects»: conference proceedings, Tampere, Finland : Scholarly Publisher ICSSH, 2025. Р. 63-64. https://surl.li/tezqgj. П. 14: І місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей за спеціальністю «Харчові технології» (НУХТ), Юдіна В.Р., ФПХВ, гр. 181-216-02. П. 19: 1. Член громадської організації «Українське товариство товарознавців технологів». 2. Член громадської організації «Міжнародна фундація науковців та освітян», членський квиток №ES2480.
405233	Дейниченко Григорій Вікторович	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-	36	ОК1.1 Інтелектуальна власність та патентознавств о Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Навчально-науковий інститут

				Барановського, рік закінчення: 1983, спеціальність: Технологія та організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 000307, виданий 25.06.1998, Диплом кандидата наук КД 008108, виданий 01.11.1989, Атестат доцента ДЦ 001319, виданий 25.09.1992, Атестат професора АП 001750, виданий 22.10.1998		проектів та підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі МОН України за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2024 р. Свідоцтво №ПК01597997\01751-2024. 6 кредитів ECTS (180 год). Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 19 П. 1: 1. Deinychenko G., Deinychenko L., Tkachyk S.V., Kravchenko T., Kravchenko K. Technology and biological value of milk-egg co-precipitate / Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021. №36, P. 119-124. https://surl.lt/sfwrvtz 2. Omelchenko O., Deynichenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskyi D., Chervonyi V., Horielkov D., Melnik O., Korolenko O., Tsvirkun L. Determining the influence of membrane treatment process on the quality indicators of beer // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies/ Technology and equipment of food production. 2021. Vol 4, № 11 (112). P. 66-72. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.238216 (Scopus). 3. Deynichenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskyi D., Chervonyi V., Horielkov D. A new method of elimination the polarizing layer during the membrane processing of buttermilk // Acta Periodica Tehnologica. 2022. Is. 53. P. 1-10. https://doi.org/10.2298/APT2253001D (Scopus). 4. Deinychenko G., Dmytrevskyi D., Guzenko V., Omelchenko O., Perekrst V. Prospects of using equipment for membrane separation of food liquids //
--	--	--	--	--	--	--

Науковий вісник
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету. 2023.
Випуск 13. Том 2.
С.167-178.
<https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i2.406>

5. Дейниченко Г.В.,
Скриннік В.І., Федак
Н.В. Дослідження
показників якості
напівфабрикатів
десертної продукції на
основі УФ-
концентратів
молочної сировини//
Прогресивні техніка
та технології харчових
виробництв,
ресторанного
господарства і торгівлі
: зб. наук. пр. Харків:
ДБТУ, 2024. Вип. 1
(35). С.73-84.
<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2025/01/zb-npr-progres-techn-01-2024v.pdf>

6. Дейниченко Г.,
Лазарєва Т., Лазарєв
М., Цихановська І.
Педагогічні умови
формування
компетентності з
інтелектуальної
власності майбутніх
фахівців харчової
галузі// Науковий
збірник «Наукові
записки. Серія:
Педагогічні науки».
Кропивницький:
Центральноукраїнськ
ий державний
університет ім. В.
Вінниченка, 2025.
Вип. 219. С. 23-30.
<https://pednauk.cusu.edu.ua/index.php/pednauk/article/view/2223>

П. 3:

1. Дейниченко Л.Г.,
Гніцевич В.А.,
Дейниченко Г.В.
Інноваційні технології
молочно-білкових
концентратів:
монографія. Харків:
Факт, 2021. 220 с.

2. Innovative
technologies and
equipment:
development prospects
of the food and
restaurant industries.
SECTION 13.
Functional and
technological properties
of minced meat based
on buttermilk
concentrate (Yudina T.
I., Deinychenko H. V.,
Nazarenko I. A.) :
Scientific monograph.
Riga, Latvia : “Baltija
Publishing”, 2022. P.
331-349.

3. Sustainable food

							chain and safety through science, knowledge and business : scientific monograph. Technology and quality research of semi-finished products for whipped desserts based on uf retentate of sour cheese whey (I. Zolotukhina, H. Deinychenko). - Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. – P. 86-98. П. 4: 1. Інтелектуальна власність та патентознавство: конспект лекцій з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 51 с. 2. Інтелектуальна власність та патентознавство: методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів»,
--	--	--	--	--	--	--	--

								«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 54 с. 3. Інтелектуальна власність та патентознавство: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм Харчові технології в ресторанній індустрії», «Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів», «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», «Технології зернопродуктів та зернові ресурси», «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», «Дієтичне харчування і харчова безпека» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В. Харків : ДБТУ, 2024. 14 с. П. 6: 1. Консультування дисертації на здобуття наукового ступеня д.т.н. за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції Золотухіної І. В. «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі цільового використання нутрієнтів білково-вуглеводної молочної сировини» (2021 р.); 2. Керівництво
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							дисертацією на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» Листопад Т.С. «Розробка технології соусів з дикорослих та культивованих ягід з йодвміщуючими добавками» (2021 р.) 3. Керівництво дисертацією на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» Скриннік В.І. «Технологія структурованої десертної продукції на основі ультра-фільтраційних похідних білково-вуглеводної молочної сировини в ресторанному господарстві» (2023 р.). П. 7: 1. Член спеціалізованої вченої ради Д26.055.02 Державного торговельно-економічного університету (2022-2024 р.). 2. Офіційний опонент в разовій спеціалізованій вченій раді ДФ 055.026.054 Державного торговельно-економічного університету під час захисту дисертації на здобуття наукового ступеня доктора філософії Безрученко Ольги Миколаївни, спеціальність 181 – Харчові технології (27.12.2023 р.) П. 8: 1. Науковий керівник бюджетної теми 15-21-22 Б (0120U105484) «Удосконалення процесів обробки м'ясної та рибної сировини» (2021-2022 рр.) 2. Науковий керівник бюджетної теми 12-21-22 Б (0120U105194) «Дослідження процесів мембранного розділення полікомпонентних рідинних систем у харчовій промисловості». (2021-2022 рр.) 3. Науковий керівник бюджетної теми 15-23-24 Б (0123U100275) «Удосконалення баромембранних
--	--	--	--	--	--	--	--

						процесів і ресурсозберігаючих технологій структурованої десертної продукції». (2023-2024 рр.) 4. Господарська НДР 2-25 Д «Розробка рекомендацій для очищення тушок риби від луски за допомогою ультразвуку» (2025 р.) Членство в редколегії наукових журналів: 1. Тематичний збірник наукових праць Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського «Обладнання та технології харчових виробництв» (м. Кривий Ріг), 2020-2024 р. 2. Голова редакційної колегії «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації» Київський національний університет культури і мистецтва (м. Київ), 2020-2024 р. 3. Член редакційної колегії Міжнародного науково-практичного журналу «Technology and Agricultural Sciences» (Азербайджан, м. Лянкарань), 2023-2024р. 4. Член редакційної колегії збірника наукових праць ПУЕiТ, м.Полтава, 2020-2024р. 5. Член редакційної колегії збірника наукових праць ДБТУ, м. Харків, 2023-2024р. 6. Член редакційної колегії наукового фахового видання "Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету", м. Мелітополь, 2023-2024р. 7. Член редакційної колегії наукового фахового видання "Праці Таврійського державного агротехнологічного університету", м.Мелітополь, 2023-2024р. 8. Член редакційної колегії колективної монографії «Innovative technologies and equipment: development prospects
--	--	--	--	--	--	--

							of the food and restaurant industries» : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing” (2022). 9. Член редакційної колегії колективної монографії “Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. П. 9: 1. Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості Департаменту кадрового забезпечення МОіН України (2020-2022р.). 2. Експерт наукової ради МОН України, секція 24 «Наукові проблеми Харчових технологій і промислової біотехнології» (2020-2024р.). 3. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (2020 - 2024р.). 4. Експерт з експертизи проєктів наукових досліджень і науково-технічних розробок, що подаються для участі у конкурсах, які проводитиме МОН України, та звітів про їх виконання за тематичним напрямом №23. Харчові технології та промислова біотехнологія» (2023-2024р.). П. 12: 1. Omelchenko O., Deinychenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D., Melnik O., Korolenko O., Tsvirkun L. Efficiency determination of methods for eliminating the polarization layer in the process of membrane concentration of buttermilk // Scientific journal «ScienceRise». 2021. № 4 (75). P. 32-33. (iThenticate, CrossRef). 2. Дейниченко Г.В. Доцільність використання дикорослої рослинної
--	--	--	--	--	--	--	---

							сировини у виробництві зефіру // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VII Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 28–29 вересня 2023 року) / Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2023. С. 36-37. https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/42779/2/SPFSI_2023_Deinychenko_H-Expediency_of_wild_plant_36-37.pdf 3. Дейниченко Г., Золотухіна І. Основні напрямки використання молочно-білкових напівфабрикатів з додаванням рослинної сировини// Сучасні тренди, реалії і перспективи розвитку туризму та готельно-ресторанної справи: збірник тез Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Хмельницький – Меджибіж, 23-24 травня 2024 року). Хмельницький – Меджибіж: Хмельницький національний університет, 2024. С.58-59. https://dspace.kntu.kr.ua/server/api/core/bitstreams/647dfebf-ab9e-4d73-b69e-985b77bcc660/content 4. Deinychenko G.V. Commercialization of the results of scientific development of universities as a practical component of the intellectual property system of Ukraine// Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції [Електронне видання]: матеріали Міжнар. наук.-метод. конф. в межах реалізації грантового проекту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» (BUDEMA) (No 101048268) напряму Jean Monnet програми Європейського союзу Еразмус+, 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т.
--	--	--	--	--	--	--	--

							– Харків, 2024. – С. 261-263. Електронні текстові дані. - Режим доступу: http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/ DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13970808 5. Дейниченко Г. В., Дмитревський Д. В., Гончар Д. О. Аналіз конструкцій устаткування для здійснення процесів баромембранної обробки фруктових соків// Матеріали восьмої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії» : 16-17 грудня 2024 року, м. Черкаси [Електронний ресурс] / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : ЧДТУ, 2025. – С. 25-27. https://surl.li/htxvzi П. 19: Член правління Асоціації кулінарів України (2020-2025р.)
404984	Самохвалова Ольга Володимирівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1978, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом кандидата наук КД 036405, виданий 08.05.1991, Атестат доцента ДЦ АР000838, виданий 28.10.1994, Атестат професора АП 003057, виданий 29.06.2021	39	ОК1.5 Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентр атів	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації від Reirartz Hotel Group «LEVEL UP разом з REIRARTZ», 16-30 .10.2021 р., 1 кред. ECTS (30 год). 2. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації (стажування) «Сучасні методи та форми організації освітнього процесу у закладах вищої освіти», Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет ім. К.Д. Ушинського» сертифікат ПС 32/1-002/036/2022, виданий 21.11.2022 р., 6 кредитів ECTS (180 год). 4. Друга Міжнародна осіння школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» (організатор

							– Національний університет харчових технологій, м. Київ), (Сертифікат №7), 24.10.2023–25.10.2023., 1 кредит ECTS (30 год.). 5. ХХІ Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті», національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» (м. Харків)», 09.04.24-12.04.24., 1 кред. ECTS (30 год). 6. Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, м. Харків (Україна), свідоцтво СН 00497176/0000020-24, 01.10-01.12.2024 р., 6 кредитів ECTS (180 год). 7. ТОВ «Українсько-словенське підприємство «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», м. Харків (Україна), 01.02-01.04.2025 р., свідоцтво, 6 кредитів ECTS (180 год). 8. Тренінг «Backzutaten - produktion und logistik», компанія IREKS, м. Кульмбах, 22.07.2025, Німеччина, 0,1 кред. ECTS (3 год). Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 6, 7, 8, 12, 14, 19 П.1: 1. Samohvalova O., Kucheruk Z. Kasabova K., Oliinyk S., Shmatchenko N. Effect of microbial polysaccharides on the quality indicators of protein-free and gluten-free products during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies // Technology and Equipment of Food Production, 2021. Vol 1. No 11 (109). P. 61–68. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.225003 (Scopus). 2. Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Лапицька Н.В. Вплив шротів зародків вівса і плодів шипшини на зміну показників якості житньо-пшеничного хліба під
--	--	--	--	--	--	--	--

час зберігання//
Наукові праці НУХТ.
2021. Т.27, №5. С. 154-
161.
<https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-27-5-19>
3. Serik M.,
Samokhvalova O.,
Kholobtseva I., Fedak
N., Bolkhovitina O.,
Sova N., Chornei K.
Determining the
Influence of Protein-
Mineral Additives on
the Properties of Butter
Cookies Emulsion.
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies.
2021. Vol. 4, №
11(112). P. 42–49.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237890>
(Scopus).
4. Samokhvalova O.,
Oliinyk S., Stepankova
G., Shydakova-
Kameniuka O. Research
of the influence of
xanthan gum on
rheological properties
of dough and quality of
bread made from
sprouted wheat grain //
Acta Innovations. 2022.
45. P. 62-71. DOI:
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.45.6> ISSN: 2300-
5599 (Scopus,
Польща).
5. Kasabova K.,
Samokhvalova, O.,
Zagorulko A.,
Zagorulko A., Babaiev
S. Bereza O. and
Ponomarenko N.,
Tesliuk, H., Yukhno V.,
Improvement of
Turkish Delight
Production Technology
Using a Developed
Multi-Component Fruit
and Vegetable Paste.
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies. 2022.
Vol. 6, № 11 (120). P.
51–59.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269393>
(Scopus).
6. Oliinyk S.,
Samokhvalova O.,
Bilash B., Bolkhovitina
O. Impact of sprouted
wheat grain flakes on
the quality
characteristics of dough
and bread made from
wheat flour //
EUREKA: Life Sciences,
2024. № 3. P. 54-60.
<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2024.003579>
(закордонне видання
Естонії).

7. Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology/
O.Samokhvalova, O. Cherevko, D. Dmytrevskiy, N.Budnyk, I.Fomina, P.Gurskiy, N.Sova, V.Koshulko, Y.Tesliuk, L. Kolianovska // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 6 (11 (132)). P.63–72.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571> (Scopus).
П. 3:
1. Харчові технології. Практикум: навч. посібник: у 2 ч. Ч. 1 / О. В. Самохвалова [та ін.]. Харків: ДБТУ, 2023. 416 с.
2. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія в 3 ч. Ч. 1. Розробка технологій та обладнання для виробництва напівфабрикатів з рослинної сировини / О.І. Черевко, В. М. Михайлов, О.В. Самохвалова та інші / /Монографія ; за ред. проф. О.І. Черевко / Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2020. 136 с.
3. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія в 3 ч. Ч. 2. Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини / О.І. Черевко, В. М. Михайлов, О.В.Самохвалова та інші / /Монографія ; за ред. проф. О.І. Черевко / Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2021. 192 с.
П. 4:
1. Інноваційні технології хліба кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів: навчально-

							методичний посібник до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» /укладачі: О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник К. Р. Касабова, Г.В. Степанькова / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 20 с. 120 с. 2. Самохвалова О.В. Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділ. 1: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» / укладач: О.В. Самохвалова / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 101 с. 3. Самохвалова О.В. Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Розділ. 2: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» /укладач: О.В. Самохвалова / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 120 с. 4. Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти (освітня
--	--	--	--	--	--	--	---

							програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» /укладачі: О.В. Самохвалова, К.Р. Касабова, С.Г.Олійник / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 20 с. П. 6: 1. Холобцева І. П., доктор філософії, 181 Харчові технології, тема: «Удосконалення технології здобного печива, збагаченого на кальцій, шляхом використання добавок білково-мінеральних», рік захисту – 2021 р., диплом ДР № 004333 від 23.07.2022 р., виданий Харківським державним університетом харчування та торгівлі МОН України. П. 7: 1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Романовської О. Л. «Технологія бісквітів підвищеної харчової цінності на основі борошняних сумішей», поданої на здобуття на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції (2021 р.). 2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Сорочинської Ю.С. «Удосконалення технології безглютенового хліба з використанням борошна з зерна сорго», представленої на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.01- Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів і харчових концентратів (2021 р.). 3. Офіційний опонент дисертаційної Дорожинської О. С. на тему: «Удосконалення технології цукерок кристалічної структури з використанням різних цукрів», поданої на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (2023 р.). 4. Рецензентка
--	--	--	--	--	--	--	---

							дисертаційної роботи Дегтяр В. В. на тему: «Технологія закусок овочевих з гетерогенною структурою з використанням аквафаби», поданої на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології (2025 р.). П. 8: 1. Член редакційної колегії Міжнародного наукового журналу «Biota. Human. Technology» (Національний університет «Чернігівський колегіум» ім. Т.Г. Шевченка). 2. Член редакційної колегії наукового журналу «Технічні науки і технології» Національний університет «Чернігівська Політехніка» (фахове видання групи Б). 3. Член міжнародного наукового комітету щорічної Міжнародної науково-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» (2022-2025 р.р.) – К.: НУХТ (Україна). 4. Експерт наукової ради МОН України, секція 24 «Наукові проблеми Харчових технологій і промислової біотехнології» (2020-2024р.). 5. Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (2020 - 2024р.). П. 12: 1. Kholobtseva I., Serik M., Samokhvalova O. Research of qualitative indicators of butter cookies using protein-mineral supplements EUREKA: Life Sciences. 2021. № 4. P. 27–33. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2021.001968 (Естонія). 2. Самохвалова О.В., Олійник С.Г. Гальмування процесів черствіння хлібобулочних виробів //World of Food, лютий 2022. С. 22-24.
--	--	--	--	--	--	--	--

							3. Самохвалова О. В., Касабова К. Р., Шидакова-Каменюка О. Г., Загорулько О. Є., Загорулько А. М. Оцінка якості мармеладу з додаванням багатокомпонентної фруктово-ягідної пасти// Наукові праці НУХТ. 2023.Т. 29, № 1. С. 119-129. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2023-29-1-11. 4. Болховітіна О.І. Шидакова-Каменюка О.Г., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Онищенко Т.О. Перспективність використання порошку керобу в технології здобних сухарних виробів // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2023. №36. С. 12-19. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2023-36-02. 5. Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Бабаєв С.О. Дослідження впливу плодоовочевої пасти на терміни зберігання рахат-лукуму // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2024. Вип. 2 (36). С. 6–18. https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/62861 П. 14: 1. Керівництво постійно діючим науковим студентським гуртком «Актуальні проблеми технології хлібобулочних і кондитерських виробів» (2021-2025 р.р.). П. 19: Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» (2025р.)
405996	Колесник Аліна Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення:	19	ОК1.2 Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: ХНПУ ім. Г.С.

				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		Сковороди, кафедра загального мовознавства і романо-германської філології. Тема стажування: «Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін», період – з 13.05.2024 р. по 22.06.2024 р. Свідоцтво № 07/23- 43, 6 кредитів ECTS (180 год). Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 4, 8, 10, 12, 19 П. 1: 1. Rudenko I., Kolesnyk A., Darmostuk D., Bolotova T., Bogoyavlenskiy O., Halkina O., Pustova V. Methodological approach to mutually agreed corporate image management and economic security of enterprise // Science Rise. 2021. №2 (73). p. 53–58. https://doi.org/10.21303/2313-8416.2021.001790. 2. Герман Л.В., Колесник А.О., Шастало В.О. Урбаноніми- гібридоніми як результат мовної взаємодії // За- карпатські філологічні студії. 2022. Вип.24. Т.1. С. 83–88. https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2022.24.1.16 3. Hrosul V., Buhrimenko R., Kolesnyk A., Smirnova P., Balamut H.. Adaptive Management of Business Entities in the Context of Digitalization of the Economy. Economic Affairs., 2022. 67(04s): 947-957. https://doi.org/10.46852/0424-2513.4s.2022.28 (Scopus, Індія) 4. Hrosul V., Kruhlova O., Kolesnyk A. Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine / Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal. 2023. 9(4), 119-140. https://doi.org/10.51599/are.2023.09.04.06
--	--	--	--	--	--	---

						(Scopus) 5. Hrosul V., Galoyan D., Mkrtchyan T., Volosov A., Balamut H., Kolesnyk A. Evaluación de la madurez digital, la transformación de los modelos de negocio en el contexto de la transformación digital // REICE: Revista Electrónica de Investigación en Ciencias Económicas, 2023. 11(21), 81-105. https://doi.org/10.5377/reice.v11i21.16546 (Web of Science)
						6. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Мануєнкова О.О., Крупей М.І. Дидактичні моделі білінгвального навчання для підготовки фахівців правової галузі в українських університетах // Наукові інновації та передові технології (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»): журнал. 2023. № 5(19) 2023. 636 с. С. 510–517 (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus).
						7. 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», № 1 (23), 2023. С. 255–264. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus). https://dspace.uzhnu.edu.ua/items/e5bbabfa-d1a4-4e3c-8ba6-0e1f6d9f2f5c
						8. Колесник А.О., Подворна Л.А., Удовенко І.В., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. ТанDEM-технології як інноваційні технології навчання іноземних мов / Фаховий збірник наукових праць «Сучасні дослідження з іноземної філології», № 2 (24), 2023. С. 317–325. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus).

<https://dspace.uzhnu.edu.ua/items/eea60fac-c8cb-4170-b349-bb7ad75b8799>
 9. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Мануєнкова О.О., Крупей М.І. Дидактичні моделі білінгвального навчання для підготовки фахівців правової галузі в українських університетах // Наукові інновації та передові технології (Серія «Управління та адміністрування», Серія «Право», Серія «Економіка», Серія «Психологія», Серія «Педагогіка»): журнал. 2023. № 5(19) 2023. С. 510–517. (фаховий журнал, категорія Б, Index Copernicus). [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-5\(19\)-510-517](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2023-5(19)-510-517)
 10. Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Скриннік Н.А., Подворна Л.А. Білінгвальне навчання у міжнародній практиці // Наукові інновації та передові технології. Серія «Педагогіка». № 5 (33), 2024. С. 1140–1149. [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-5\(33\)-1140-1149](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-5(33)-1140-1149)
 11. Muraviova O.M., Arkhypova V.O., Kolesnyk A.O., Manuyenkova O.O., Podvorna L.A. (2024). Chapter 6. Teaching foreign languages in aggregated small academic groups of different specialties as a part of structural consolidation within Ukrainian educational system // Wissenschaft und Bildung als Basis für die Modernisierung der Weltordnung: Erziehungswissenschaft und Pädagogik, Philologie, Sprach- und Literaturwissenschaften, Rechts- und Politikwissenschaften. Monografische Reihe «Europäische Wissenschaft». Buch 35. Teil 4. 2024. Science and education as the basis for the modernization of the world order: Education and Pedagogy, Philology, Linguistics

and Literary Studies, Legal and Political Sciences. Monographic series «European Science». Book 35. Part 4. 2024. ScientificWorld-NetAkhat AV, Karlsruhe, Germany. 237 p. P. 95-104. <https://doi.org/10.30890/2709-2313.2024-35-00-014> (стаття в колективній монографії, Index Copernicus)

П. 4:

1. Колесник А.О., Крупей М.І., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М., Подворна Л.А., Удовенко І.В. Ділові переговори: Методичні рекомендації з англійської мови для студентів усіх спеціальностей. – Х.: ДБТУ, 2023. 90 с.
2. Анастасьєва О.А., Ємельянова Є.С., Колесник А.О. Англійська мова для магістрів: Навчальний посібник з курсу англійської мови для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти Х. : ДБТУ, 2024. 140 с.
3. English for professionals in the field of food technology (Англійська мова для професіоналів у сфері харчових технологій): Методичні рекомендації для читання за фахом і завдання для самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: А.О. Колесник, О.О. Мануєнкова, О.М. Муравйова, Л.А. Подворна, М.І. Крупей, І.В. Удовенко. Х.: ДБТУ, 2025. 86 с.
4. Методичні вказівки та тестові завдання для контролю знань з дисципліни «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад» / укладачі: А. О. Колесник, О. О. Мануєнкова, О. М. Муравйова, Л. А. Подворна, М. І. Крупей, І. В. Удовенко. Х.: ДБТУ, 2025. 108 с.

П. 8:

1. Дійсний член редколегії наукового фахового видання України «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв

							ресторанного господарства і торгівлі». 2. Керівник науково-дослідної теми: «Консолідація та ампліфікація нових інтерактивних технологій викладання іноземних мов з метою формування професійної компетентності фахівців сфери харчування та торгівлі в межах системно-кластерного підходу» (0121U114568, 01.2022-12.2023 рр.) 3. Керівник науково-дослідної теми: «Професійно орієнтований підхід до вивчення європейських мов у контексті сучасної лінгводидактики: принципи та реалізація» (0124U000732, 01.2024-12.2025 рр.) П. 10: 1. Участь у міжнародному науковому проєкті за програмою Erasmus+. Strengthening work force potential in the renewable-energy sector (101183074-ERASMUS-EDU-2024-CB-VET, 01.01.2025.-31.12.2027). https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/opportunities/projects-details/43353764/101183074 П. 12: 1. Колесник А.О., Мануєнкова О.О. Використання ментальних завдань під час навчання аудіюванню студентів немовних ЗВО // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнар. науково-практична конф. – Харків : ХДУХТ, – 2021. – С.172-173 2. Колесник А.О., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. System-cluster modelling of foreign language professional competence (Системно-кластерне моделювання іншомовної фахової компетенції) //
--	--	--	--	--	--	--	---

Культурологія та соціальні комунікації: інноваційні стратегії розвитку : матер. міжнар. наук. конф. (17–18 листопада 2022 р.) / Під ред. доц. Н. Рябухи та ін. – Харків : ХДАК, 2022. – 476 с. – С. 425–427.

3. Колесник А.О., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М. Methodological clusters in the formation of professional foreign language competence (Методичні кластери у формуванні професійної іншомовної компетентності) // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід [Електронний ресурс] : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 10 листопада 2022 р. / Держ. біотехн. ун-т. – Харків, 2022. – 494 с. – С. 418–420. <https://surl.lt/pokaav>

4. Герман Л.В., Колесник А.О., Шастало В.О. Особливості процесів термінологізації, транстермінологізації та детермінологізації фахової лексики лісового господарства. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету.-2023. - Вип. 61. - С.37–40. <http://www.vestnik-philology.mgu.od.ua/archive/v61/9.pdf>

5. Колесник А.О., Архипова В.О., Муравйова О.М. European strategies for enhancing professional language competences in multilingual aspect (Євро-пейські стратегії вдосконалення професійних компетенцій у багатомовному аспекті) // Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції [Електронне видання]: матеріали Міжнар. наук.-метод. конф., 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – 476 с. – С. 79–81. <https://biotechuniv.edu>

							.ua/wp-content/uploads/2024/10/conf-18-10-24-materialy.pdf?utm_source=chatgpt.com П. 19: З 2024 р. по теперішній час – член PAELT (Pro-fessional Association of English Language Teachers). З 2021 р. по теперішній час – регулярна участь в освітніх заходах видавництв Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компаній Dinternal Education, Pearson Central Europe та тренінгового центру «Лінгвіст»
405101	Круглова Олена Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет економічних відносин та фінансів	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1988, спеціальність: економіка торгівлі, Диплом кандидата наук ДК 018363, виданий 09.04.2003, Атестат доцента 02ДЦ 014809, виданий 16.06.2005, Атестат професора 12ПР 011253, виданий 15.12.2015	35	ОК1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Приватний вищий навчальний заклад «Європейський університет», Україна; свідоцтво про підвищення кваліфікації серія ПК № 24366800/000986-24; тема «Інноваційні методики і практики в освіті»; дата видачі 17.09.2024; 6 кредитів ECTS (180 год) 2. Національний університет фізичного виховання і спорту України, Україна; свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02928433/118-2025; тема «Інтеграція штучного інтелекту в освіту – виклики та можливості»; дата видачі 20.01.2025 р.; 6 кредитів ECTS (180 год). 3. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Як почати власну справу в часи невизначеності: покроковий гайд від ТОП-підприємців України»; дата видачі 18.09.2025; 1,5 кредитів ECTS (45 год). https://certs.prometheus.org.ua/cert/573b87790c8347218675a9eef1e4a487 4. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus;

							сертифікат; онлайн-курс «Економіка для всіх»; дата видачі 20.01.2025. https://certs.prometheus.org.ua/cert/6011f49944c4b4089ec0a4d92228de6 5. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, Міністерство освіти і науки України; сертифікат; дистанційний експрес-курс «Основи тестології та розробки тестових завдань»; виданий червень 2023 р. 6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Бізнес-дизайн»; дата видачі 25.01.2021 URL: https://certs.prometheus.org.ua/cert/6011f49944c4b4089ec0a4d92228de6 Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 14 П. 1: 1. Гросул В., Круглова О., Мкртчян Т., Зубков С., Тімченко О. Інтеграція підприємств і формування кластерних структур у сфері харчування // Agricultural and Resource Economics. 2021. Vol.7. No.2. P.119–140. https://doi.org/10.51599/are.2021.07.02.07. (Web of Science) 2. Yefremenko V., Hrosul V. A., Perestyuk I., Kruhlova O., Fylypenko O. M., Krushelnytska T. Theoretical and methodological approach to enterprise management and methods for estimating the level of its efficiency using the criteria of consistency of strategic goals and operational results [Electronic resource] // Journal of Management Information and Decision Sciences. 2021. Vol. 24, Is. 1. C. 1 – 9. https://surl.li/yocioy 3. Колеснікова М. Б., Рєзніков В. А., Юрченко С. Б., Круглова О.А. Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та
--	--	--	--	--	--	--	--

							реалізації проекту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг / Інновації. -2023. Т. 6, вип. 2. С. 199-212. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291703 4. Круглова О., Козуб В., Козуб С., Наумова Т., Акімова Н., Твердохліб К. Уплив економічних та неекономічних чинників на рентабельність підприємства. Financial and Credit Activity Problems of Theory and Practice, 2023, 1(48), 193–205. https://doi.org/10.55643/fcaptr.1.48.2023.3918. (Web of Science) 5. Hrosul V., Kruhlova O., Kolesnyk A. Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine [Electronic resource] // Agricultural and resource economics-international scientific E-journal. 2023. Vol. 9, Is. 4. P. 119-140. https://doi.org/10.51599/are.2023.09.04.06. (Web of Science) 6. Krasnokutska N., Koptieva H., Cirella G., Kruhlova O. Examining the Link Between Corporate Sustainability and Financial Performance: An Empirical Study with Implications for Post-Conflict Ukraine [Electronic resource] / Contributions to Economics. 2024. Vol. Part F2295. P. 177-194. https://doi.org/10.1007/978-3-031-48735-4_11 (Scopus). П.2: 1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103888. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика оцінювання ефективності функціонування кластера сфери харчування». Автори: Круглова О.А., Зубков С.О. Дата реєстрації 09.04.2021 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 64, 2021. с. 434. https://ukrpatent.org/atachs/buletten-avt-
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

							наукового характеру «Методика визначення готовності підприємства до стратегічних змін». Автори: Гросул В.А., Круглова О.А., Колесник А.О. Дата реєстрації 17 липня 2023 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 77, 2023. с. 122-123. https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_7-2023.pdf.zip П.3: Гросул В. А., Зубков С. О., Круглова О. А. Управління розвитком бізнесу в умовах європейської інтеграції: навч. посібник. Харків : Біотехкнига, 2024. 238 с. П.4: 1. Кваліфікаційна робота здобувачів ступеня вищої освіти Магістр: настанови до виконання та захисту : навч.-метод. посібник для здобувачів другого (магістер.) рівня вищ. освіти спец. 181 Харкові технології ден. та заоч. форми навчання / уклад.: О. О. Гринченко, М.Б. Колеснікова, Н.В. Чорна, В.А. Гросул, О.А. Круглова. Харків : ДБТУ, 2023. 156 с. 2. Круглова О.А. Оцінка ефективності бізнес-проєктів. Методичні матеріали до самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харкові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 22 с. 3. Круглова О.А., Величко К.Ю. Оцінка ефективності бізнес-проєктів. Завдання до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харкові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 54 с. П.6: Наукове керівництво здобувачем Козуб С.О. який одержав диплом доктора філософії ДР № 001370, від 15.04.2021 р. за
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальністю 051 «Економіка», виданий на підставі рішення спеціалізованої вченої ради ДФ 64.088.033 ДБТУ, тема дисертації «Оцінка результативності планування діяльності підприємств торгівлі» П.8: Виконання функцій відповідального виконавця теми НДР № 2-22-23 БО (№ ДР 0122U000809) «Стратегія адаптації суб'єктів підприємництва в умовах цифрової трансформації економіки в постпандемічний період». (2022-2023 рр) Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, «Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг» (категорія Б) Державний біотехнологічний університет. (з 2023 р.) П 10 1. Участь у міжнародному науковому проєкті за програмою Erasmus+. Business development management: integrating the European experience (101048268-ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH, 01.02.2022-31.01.2025). https://www.budema.p.p.ua/main П.12: 1. Круглова О.А., Олім В.О. Корпоративна соціальна відповідальність підприємств сфери харчування // International scientific journal «Grail of Science» No 9, October, 2021. Р. 122-124. https://doi.org/10.36074/grail-of-science.22.10.2021.16 2. Самохвалова О. В., Круглова О. А., Олійник С. Г. Формування підприємницької компетентності студентів // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю
--	--	--	--	--	--	--	---

							підготовки фахівців : матеріали третьої Міжнар. наук.-метод. конф., м. Харків, 27 трав. 2021 р. Харків : ХДУХТ, 2021. С. 275-277. https://repo.btu.kharkiv.ua/bitstreams/de3f767b-31f8-45cf-a154-adfcc0316a94/download 3. Круглова О.А., Твердохліб К.О. Вплив інформаційно-комунікаційних технологій на результати інноваційної діяльності підприємств // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід : матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 10 листоп. 2022 р. Харків: ДБТУ, 2022. С. 105-106. http://btu.kharkov.ua/wp-content/uploads/2022/12/pk_10-11-22.pdf 4. Круглова О.А., Степанова Е.Р. Цифрова трансформація як чинник результативності діяльності підприємства // Наука, освіта, технології та суспільство: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 13 груд. 2022 р. 2022. С. 19-21. http://www.economics.in.ua/2022/12/13-2022.html 5. Колесник С. В., Круглова О. А. Інноваційна активність підприємств в умовах цифрової економіки // Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 19 трав. 2023 р. Харків : ДБТУ, 2023. С. 26-28. https://repo.btu.kharkiv.ua/bitstreams/9f2d1d7c-1c64-493a-b13d-02e2a59c0934/download 6. Гросул В. А., Зубков С. О., Круглова О. А. Інтеграція біоекономіки в
--	--	--	--	--	--	--	--

						систему вищої освіти України: європейський досвід та перспективи сталого розвитку // Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції : матеріали Міжнар. наук.-метод. конф., 18 жовт. 2024 р. Харків : ДБТУ, 2024. С. 52-54. https://surli.cc/wohqty П.14: Керівництвом здобувачкою Міненко О.С., що брала участь у II турі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Управлінські, соціальні та поведінкові науки у реалізації засад сталого розвитку» (Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, лютий-травень 2022 р.) Диплом III ступеня. https://nung.edu.ua/sites/default/files/2022-05/Protokol2022.pdf
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання