

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	52523 Технології зернопродуктів та зернові ресурси
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	52523
Назва ОП	Технології зернопродуктів та зернові ресурси
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 обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв; Кафедра європейських мов; Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; Кафедра економіки та бізнесу; 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. Мironositska, 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)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	404990
ПІБ гаранта ОП	Шаніна Ольга Миколаївна
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	o.shanina.ua@btu.kharkiv.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-910-32-05
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(066)-175-89-47

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

Освітньо-професійна програма «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» другого (магістерського) рівня вищої освіти започаткована у 2016 році на базі ХНТУСГ ім. Петра Василенка у відповідь на потребу в висококваліфікованих фахівцях з технологій зберігання та переробки зерна.

Перший набір студентів за цим напрямом відбувся ще у 2009 році за спеціальністю 8.05170101 «Технологія зберігання і переробки зерна». Навчання здійснювалося відповідно до нормативів МОН України, а вступ – на конкурсній основі. Зміни в освітньому законодавстві, зокрема затвердження нового переліку спеціальностей Постановою КМУ від 29.04.2015 № 266 (зі змінами), сприяли інтеграції цієї спеціальності в галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології».

У 2021 році згідно з Наказом МОН № 689 від 18.06.2021 р. (<https://surl.li/lftngp>), відбулось об'єднання провідних аграрних і технічних ЗВО, включно з ХНТУСГ ім. П. Василенка, у Державний біотехнологічний університет. Це надало новий імпульс для розвитку та вдосконаленню програми з урахуванням актуальних тенденцій та потреб учасників освітнього процесу.

Програма відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту» та Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 (наказ МОН № 265 від 10.07.2019 р.).

Метою програми є підготовка магістрів, здатних до професійної, інженерної, наукової та підприємницької діяльності в галузі зберігання та переробки зерна. Програма спрямована на розвиток компетентностей для розв'язання прикладних і науково-дослідницьких завдань, впровадження сучасних технологій, що сприяє творчому зростанню, мобільності та міжнародному визнанню випускників.

Навчальний план передбачає 90 кредитів ЄКТС: 66 – обов'язкові дисципліни, 24 – вибіркові. Особлива увага приділяється циклу професійної підготовки, який охоплює інноваційні методи навчання, проблемно-орієнтований підхід, лабораторні дослідження, а також активну співпрацю з підприємствами галузі.

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, після чого присуджується ступінь магістра за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Навчання забезпечує висококваліфікований науково-педагогічний колектив, до складу якого входять доктори й кандидати наук, професори, доценти, серед яких – стипендіати Кабінету Міністрів України, Харківської держадміністрації, програми WIRA SCHOLAR PROGRAM (Університет штату Пенсильванія, США), лауреати премій та відзначені державними нагородами й подяками МОН, міських і обласних адміністрацій, наукових центрів.

Програма реалізується відповідно до принципів Європейського простору вищої освіти, що гарантує якість, прозорість і відповідність академічним та професійним стандартам.

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	2	0	0	0
2 курс	2024 - 2025	155	12	2	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, ніж 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>181ОПП-24.pdf</i>	gcF+56amxXSEgshYWHs6jkcJC1hPv6YXmUeLQGLSBGE=
Навчальний план за ОП	<i>НП_3P_2024_ДВ.pdf</i>	cwahnrb5OwCXBQqqhtLb+63HKZQYbGSbliG1anqohA=
Навчальний план за ОП	<i>НП_3P_2024_ЗВ.pdf</i>	T6yDaBliQd9bnuwHNHnugCwDvoa2qVLbEE7eYr3DD2s=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>181-zerno-24-kambulova.pdf</i>	y8GlnG9ZEMRkUY+DdEFYrK7kpV5i+vSryuZ2V1YE+dw=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>181-zerno-24-tytarenko.pdf</i>	OXMoKzuEz1Ro7GAiQ1MHfuGtPAnaX1CY4Pjq2bLpAwQ=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>181-zerno-24-glyan.pdf</i>	MJkz7UE2h3qz1X4o8IBZvlrkkdsVOIIViDsK5NuCmII=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників	<i>181-zerno-24-tibilov.pdf</i>	Nwr4oUBM8mZ+bQowpwCioZLQDWzXoJBD0JYe6GuF2w0=

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, визначені в освітній програмі, відповідають Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», затвердженому наказом №1295 від 22.10.2020 р.

<https://surl.li/sffvtz>

Програмні результати навчання, визначені Стандартом вищої освіти України, забезпечуються шляхом реалізації обов'язкових освітніх компонентів ОК1.1–ОК1.9, включених до освітньої програми. Формують здатність критично мислити, вирішувати прикладні завдання та приймати ефективні рішення у сфері зберігання й переробки зерна (ОК1.1, ОК1.3, ОК1.5, ОК1.7–ОК1.9, ОК2.1–ОК2.3).

Здобувачі оволодівають навичками використання спеціалізованого обладнання, інновацій та методів оцінки технологічних процесів (ОК1.4–ОК1.9, ОК2.2, ОК2.3), а також впровадження сучасних технологій та управлінських рішень у галузі (ОК1.1, ОК1.3, ОК1.5–ОК1.8, ОК2.3).

Програма також розвиває компетентності з планування та оцінки бізнес-проектів, управління якістю продукції, стратегічного розвитку підприємств (ОК1.3, ОК1.5–ОК1.7, ОК2.1–ОК2.3), а також комунікативні навички, зокрема іноземною мовою (ОК1.1, ОК1.2, ОК1.5, ОК1.7–ОК1.8, ОК2.3). Вибіркові компоненти підкреслюють особливості програми та поглиблюють формування ПРН1, ПРН7 і ПРН10.

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

Освітня програма була розроблена з урахуванням актуальних потреб здобувачів вищої освіти, що відповідає принципам студентоцентрованого підходу до організації освітнього процесу. Пропозиції здобувачів щодо удосконалення змісту ОП збираються та аналізуються в межах заходів Внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ДБТУ, зокрема через участь у регулярних анкетуваннях (<https://surl.li/cqmgrz>). Крім того, конструктивні ініціативи студентів озвучуються під час неформальних зустрічей (<https://surl.li/izemcc>), а також безпосередньо під час освітнього процесу у взаємодії з розробниками програми.

Зокрема, представники студентства Руденко В.Ю. під час обговорення удосконалення ОП (розпорядження про створення груп удосконалення №15 від 20.03.2024 р) (<https://surl.li/dzevox>) запропонували організовувати виїзні лабораторні заняття на базі підприємств, що дасть змогу ознайомитися з сучасними виробничими процесами у реальних умовах. Крім того, Пивоваров Д.Д. та Ткаченко В.Ю., у процесі групового обговорення шляхів удосконалення ОП в редакції 2025 р. (<https://surl.li/xvcsye>), до складу якого вони входять (розпорядження №17 від 14.03.2025 р) (<https://surl.li/dlntdh>), запропонували змінити співвідношення лекційних та практичних складових навчання посиливши останнє.

- роботодавці

З метою ефективного досягнення цілей та програмних результатів ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» здійснюється систематична взаємодія з потенційними роботодавцями. Така співпраця реалізується шляхом проведення консультацій, участі в круглих столах, семінарах, обміну професійним досвідом під час науково-практичних конференцій і гостьових лекцій (<https://surl.li/vsqqqb>, <https://surl.li/cc/hferrb>, <https://surl.li/upetdc>). У редакції ОП 2024 року були враховані рекомендації представників роботодавців щодо удосконалення змісту ОК. Зокрема, за пропозицією Мараховської І.В., начальника виробничої лабораторії ТОВ «Кононівський елеватор» (КЕРНЕЛ), до лекційних і практичних матеріалів включено інформацію про оновлення стандартів якості зерна та зернопродуктів відповідно до ISO 2000, ISO 22000, а також принципи впровадження системи НАССР. Зміни було інтегровано до ОК 1.6 «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» та ОК 1.9 «Безпека продукції галузі».

У редакції ОП 2025 року враховано пропозицію Титаренко А.П., директора з контролю якості зерна ТОВ «Агро-Регіон», щодо активнішого залучення стейкхолдерів до навчального процесу (прикладні останніх заходів <https://surl.li/zmjony>, <https://surl.li/jhmesg>, <https://surl.li/wsauoh>, <https://surl.li/cc/gksszh>).

- академічна спільнота

Під час обговорення ОП у 2024 р. доц. Гавриш Т.В. запропонувала включити ОК зі статистичних і математичних

методів моделювання для розвитку аналітичного мислення та реалізації РН 3, у результаті чого до навчального плану внесено ОК 1.4 «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях». Під час обговорення ОП у 2025 році член проєктної групи, доц. Фоміна І.М. підкреслила важливість активного залучення здобувачів до НДРС, зокрема участі в діяльності наукових гуртків та апробації результатів власних досліджень, виконаних у межах підготовки кваліфікаційної роботи. Ці реком. були враховані під час організації освітнього процесу.

За пропозицією д.т.н., проф. НУХТ Камбулової Ю.В., наук. співробітника Школи біонаук Ноттінгемського університету, стипендіанта Британської Академії к.т.н., доц. Дугіної К.В., менеджера якості та харчової безпеки компанії Adent Mills, к.т.н., доц. А. Джонстон в оновленій редакції ОП у 2025 році враховано посилення міжнародної співпраці, шляхом залучення стейкхолд. до проведення лекцій інозем. мовою (<https://surl.li/aixdqf>, <https://surl.li/cc/gksszh>). Здобувачі також беруть участь у організації та проведенні англomовних вебінарів у Канаді, зокрема за підтримки Saskatoon Open Door Society (<https://surl.li/wspzqn>).

За пропозиціями академічної спільноти в програмі враховано участь здобувачів у стартапах через конкурс «IDEAFEST – 2025» та інкубаційні програми YEP!Starter для розвитку підприємницьких компетентностей.

- інші стейкхолдери

Комунікація з іншими зацікавленими сторонами з метою врахування їхніх пропозицій щодо вдосконалення освітньої програми здійснюється на системній та безперервній основі в межах співпраці з низкою профільних установ і підприємств (<https://surl.li/gkcsli>). У рамках чинних договорів із ПП «Агро Глянь», ТОВ «АПК НОВААГРО», ТОВ «АР БОРИСПІЛЬ», ПрАТ «Харківський комбікормовий завод», ТОВ «УСП "Хлібопекарський комплекс "Кулиничівський"» та Інститутом рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України створено ефективне середовище для формування у здобувачів вищої освіти здатності до інноваційного мислення, продукування нових ідей і розв'язання комплексних професійних завдань у галузі зернопереробної промисловості.

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

Місія ДБТУ <https://biotechuniv.edu.ua/nauka> визначає спрямованість ОП на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних здійснювати наукові дослідження, розробляти та впроваджувати інноваційні технології в галузі зберігання та переробки зерна.

Згідно з місією університету, наукова діяльність є основою освітнього процесу, що забезпечує високу якість навчання, конкурентоспроможність випускників та інтеграцію у світовий науковий простір. Освітня програма передбачає залучення здобувачів вищої освіти до наукового пошуку, дослідницьких проєктів та співпраці з реальним сектором економіки, що відповідає стратегічному курсу ДБТУ на поєднання науки, освіти та бізнесу. ОП забезпечує поєднання навчання, науково-дослідної роботи і практичної підготовки здобувачів. Згідно Стратегічного плану розвитку ДБТУ на 2022-2027 роки <https://surl.li/shysan> при формуванні цілей ОП враховано важливість майбутньої самореалізації випускників та здатності до працевлаштування за фахом. Застосування компетентнісного підходу забезпечує реалізацію особистісно-орієнтованих технологій навчання створенням індивідуальної траєкторії опанування навчального матеріалу та формуванням практичних навичок.

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

Мета ОП та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки та спеціальності, що дає можливість випускникам успішно діяти в умовах постійних змін в зернопереробному секторі. Випускники програми повинні бути готові до професійної діяльності в галузі технологій зберігання та переробки зерна, володіти навичками науково-дослідної роботи, інноваційного управління та ефективного застосування новітніх технологій. Оновлення змісту програми відбувається через участь науково-педагогічних працівників у наукових конференціях, міжнародних форумах, колаборацію з провідними фахівцями галузі. Програмні результати навчання ПРН 1, ПРН 5, ПРН 6 відображають новітні тенденції у технології переробки та зберігання зерна, зокрема в аспекті використання інноваційних технологій та управлінських підходів. ПРН 7, ПРН 9, ПРН 11 сприяють формуванню конкурентоспроможних фахівців, здатних інтегрувати нові наукові розробки в практику, забезпечувати безпеку та ефективність виробничих процесів. Вибір тем для кваліфікаційних робіт та практик орієнтований на актуальні проблеми розвитку зернопереробних виробництв, враховуючи специфіку різних регіонів України та світові тенденції в зернопереробній галузі.

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

Мета освітньої програми та програмні результати навчання ОП "Технології зернопродуктів та зернові ресурси" визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Стратегічні документи, такі як "Стратегія розвитку аграрного сектору України на період до 2030 року" <https://surl.li/qorgxo> та "Державна стратегія регіонального розвитку на 2021-2027 роки" <https://surl.li/vjcefh> визначають ключові напрямки для розвитку агропромислового комплексу, включаючи інноваційні технології переробки та зберігання зерна, удосконалення управлінських процесів, сталий розвиток та цифровізацію виробничих процесів. Враховуючи ці тенденції, освітня програма орієнтована на підготовку фахівців, здатних ефективно впроваджувати інновації в галузі зернопродуктів, розв'язувати проблеми управлінського та технологічного характеру на всіх етапах виробництва. Програмні результати навчання відповідають вимогам сучасного ринку праці, зокрема ПРН 2, ПРН 4, ПРН 7 орієнтовані на розвиток компетенцій у сфері управління, аналізу технологічних процесів та оптимізації виробничих систем. Регіональний контекст ОП сприяє підготовці фахівців, які здатні адаптуватися до специфіки агропромислових регіонів, враховуючи потреби локальних ринків та можливості для інноваційного розвитку (ПРН

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

ОП розроблена відповідно до державних стандартів та вимог Міністерства освіти і науки України, що забезпечує її відповідність загальнонаціональним тенденціям підготовки магістрів у сфері харчових технологій та зернових ресурсів.

Програмні результати навчання сформовані з урахуванням актуальних потреб зернопереробної галузі та практичного досвіду фахівців, поєднання освітнього процесу з науковими дослідженнями в сфері зберігання, переробки та контролю якості зернової продукції (ОК1.9 «Безпека продукції галузі», ОК1.3 «Оцінка ефективності бізнес-проектів»).

В програму включені дисципліни, що базуються на сучасних дослідженнях і практиках вітчизняних науковців та провідних галузевих експертів (ОК1.7 «Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств»).

Аналіз дозволив сформувати ОП з оптимальними компонентами, визначити напрями наукових досліджень і зміст кваліфікаційних робіт, що забезпечує досягнення програмних результатів навчання.

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

Було проаналізовано ОП та навчальні плани зарубіжних університетів, зокрема, North Dakota State University (Університет штату Північна Дакота), м. Фарго, штат Північна Дакота, США (<https://www.ndsu.edu/>), Washington State University (Університет штату Вашингтон), м. Пулман, штат Вашингтон, США (<https://wsu.edu/>), Kansas State University (Університет штату Канзас), м. Манхеттен, штат Канзас, США (<https://www.k-state.edu/research/about/centers-institutes/>), Colorado State University (Університет штату Колорадо), м. Форт-Коллінз, штат Колорадо, США (<https://www.colostate.edu/>), Ardent Mills Innovation Center (Інноваційний центр Ardent Mills), м. Денвер, штат Колорадо, США (<https://www.ardentmills.com/how-we-can-help/innovation-services/>), University of Saskatchewan (Університет Саскачеван), м. Саскатун, провінція Саскачеван, Канада (<https://www.usask.ca/>). За результатами аналізу було оновлення лекційної інформації про сучасні борошняні ресурси зернопереробної галузі країн Європи, Північної Америки, Австралії.

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)?

В ОП врах. вимоги Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затверд. і введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р №1295 зі змінами (наказ МОН України від 15.11.2021 р., № 1223) <https://surl.li/ekattx> . Зміст ОП відповідає спеціальності, охоплюючи наук. засади зберігання і переробки зерна.

Навчання спрямоване на розв'язання складних завдань харч. технол. через дослідження та інновації.

Для відповідності предметній області спец. в ОП (<https://surl.li/emwmsc>) передбачено обов'язкові компоненти, які забезпеч. здобуття необхідних компетентностей. Зокрема, "Інноваційні технології зберігання і переробки зерна" (ОК1.5) та її складові "Інноваційні технології виробництва комбікормів" (ОК1.5.1), "Інноваційні технології переробки зерна" (ОК1.5.2), "Інноваційні технології зберігання зерна" (ОК1.5.3) спрямовані на опанування сучасних методів і технол. обробки, збереження та перетворення зерн. ресурсів. Вивчення дисц. "Управління якістю продукції зернопереробних виробництв" (ОК1.6) та "Безпека продукції галузі" (ОК1.9) опан. контроль якості та безпечності продукції за міжнар. стандартами. Увагу зосереджено на розвитку аналітичних і дослідницьких навичок, зокрема через дисципліни "Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях" (ОК1.4), "Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку" (ОК1.8), які формують компетентн. у сфері прогнозування, оцінки ефективності та впровадження інновацій. Також, для розвитку проектної та патентної діяльності передбачено дисципліну "Інтелектуальна власність та патентознавство" (ОК1.1).

Важливим аспектом є розвиток управлінських та комунікативних компетентностей. Для цього в програму включено дисципліни "Оцінка ефективності бізнес-проектів" (ОК1.3), "Інноваційний інжиніринг зернопереробних

підприємств" (ОК1.7), а також "Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад" (ОК1.2), що сприяє розвитку проф. спілкування ін. мовами.

Наук.-техн. складова підготовки фахівців реалізується через обов'язкові компоненти ОК1.1 – ОК1.9, серед яких метод. забезпеч. якості та безпечності харч. продуктів відображені в ОК1.6, ОК1.9, методи планування і проведення експеримент. досліджень – у ОК1.4, ОК1.8, технол. харч. виробництв – у ОК1.5, інформ. та комп'ютерні технол. – у ОК1.4, ОК1.8.

Практична підготовка включає виробничу та переддипломну практику (ОК2.1, ОК2.2), що сприяє застосуванню знань у виробництві, а заверш. етапом є квал. робота (ОК2.3), орієнтована на дослідження в галузі технол. зернопродуктів. Для забезпеч. високого рівня підготовки здобув. ОП активно співпрацює з підприємствами та науковими установами (<https://surli.cc/mmyuji>). У рамках партнерства реалізуються наукові дослідження, проводяться спільні заняття (<https://surli.li/gdcets>, <https://surli.li/lheuit>, <https://surli.li/mvxjrn>), стажування НПП (<https://surli.li/szuieg>, <https://surli.li/wbgmex>).

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://surli.lt/mjfstc>);
- Положенням про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ (<https://surli.lt/omdygt>);
- Положенням про академічну мобільність у ДБТУ (<https://surli.cc/bjzike>).

Здобувачі освітньої програми мають можливість самостійно обирати теми науково-дослідної роботи та кваліфікаційної роботи, визначати керівника кваліфікаційної роботи, обирати базу проходження практики шляхом укладання індивідуальних угод, а також право на академічну мобільність і здобуття результатів навчання у неформальній освіті. Крім того, вони формують частину індивідуального навчального плану, обираючи вибіркові компоненти загальним обсягом 24 кредити (що становить 26,7% від загальної кількості кредитів ЄКТС). За результатами опитування 66,7% здобувачів повною мірою реалізували право на вибір навчальних дисциплін, 22,2% – частково, що свідчить про наявність можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії (<https://surli.li/whmifb>).

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

Процес обрання вибіркових навчальних дисциплін для здобувачів освіти магістерського рівня у ДБТУ здійснюється відповідно до Положення про порядок обрання здобувачами освіти вибіркових навчальних дисциплін (<https://surli.lt/wzcgol>). Здобувачі освіти можуть ознайомитися з силабусами вибіркових дисциплін на офіційному сайті факультету (<https://surli.li/ngmlzr>). Після ознайомлення з силабусами під час першого лекційного тижня у вересні здобувачі здійснюють вибір, у межах, передбачених освітньою програмою та навчальним планом в обсязі, що становить 24 кредити (26,7% від загальної кількості кредитів). Голосування відбувається через Google-форми. Після завершення процесу вибору здобувачі подають заяви до деканату для включення обраних дисциплін у свій індивідуальний навчальний план.

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

Практична підготовка здобувачів освіти є невід'ємною складовою освітнього процесу, спрямованою на поглиблення теоретичних знань, розвиток професійних компетентностей та формування навичок самостійного виконання фахових завдань.

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

Практика проводиться відповідно до навчального плану підготовки магістра в обсязі 9 кредитів ЄКТС, з них 6-виробнича та 3 – переддипломна (ОК 2.1 та ОК 2.2). Навчальний план передбачає проведення ОК 2.1 у другому семестрі 1-го курсу навчання впродовж чотирьох тижнів. А ОК 2.2 реалізується впродовж двох тижнів 2-го курсу навчання. Професійна практична підготовка відноситься згідно з ОП до обов'язкових компонент і відповідає за набуття здобувачем інтегральної компетенції, загальних ЗК 1,2,4,5 і фахових СК 1,2,3,6 та набуття практичних результатів ПРН 2,5,6,11.

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

ОП формує важливі soft skills у сфері зберігання й переробки зерна, зокрема комунікацію, побудовання стосунків, командну роботу, креативність, прийняття рішень та соц. відповідальність. У процесі навчання здобувачі опановують ЗК: пошук і аналіз інформації (ЗК1), проведення досліджень (ЗК2), генерування нових ідей (ЗК3) та соц. відповідальні дії (ЗК4), що сприяє інноваційному та свідомому вирішенню проф. завдань.

Розвиток соц. навичок також відображено у ПРН: здобувачі набувають компетентності у прийнятті ефективних рішень, оцінці альтернатив і управлінні ризиками (ПРН2). Важливим є здатність чітко і недвозначно доносити власні знання до фахівців і нефахівців (ПРН7), що сприяє розвитку комунікативних навичок. Крім того, вільне володіння державною та іноземною мовами (ПРН9) забезпечує можливість ефективної професійної та міжнародної

комунікації. Окремі ОК програми формують соціальні навички: "Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад" (ОК1.2) розвиває міжкультурну комунікацію, "Оцінка ефективності бізнес-проектів" (ОК1.3) — аналітичне мислення та управлінські рішення, а "Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку" (ОК1.8) — планування та розробку ефективних технологічних рішень. Соц. навички здобувачів удосконалюються під час виробничої та переддипломної практик, де вони набувають досвіду професійної взаємодії. Публічні виступи, участь у конференціях і захист кваліфікаційних робіт сприяють розвитку мовлення, презентаційних навичок і професійної аргументації.

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

Логіка ОП сформована, виходячи з принципів достатності формування передумов вивчення освітніх компонентів. ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» розроблено відповідно до Положення про освітні програми ДБТУ (<https://surli.lvqfzyb>), має чітку структуру, що базується на викладанні обов'язкових освітніх компонентів, зокрема: «Оцінка ефективності бізнес-проектів», «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна», «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв», «Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств», «Безпека продукції галузі». Ці дисципліни формують фахові знання та навички, необхідні для підготовки фахівців у галузі технологій зернопродуктів, забезпечуючи ґрунтовну теоретичну і практичну підготовку. Дана структура сприяє поступовому засвоєнню знань та компетентностей, що необхідні для подальшого навчання. Дисципліни які спрямовані на поглиблення фахової підготовки є «Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад», «Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку», «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях», «Інтелектуальна власність та патентознавство».

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

Обсяг навчального навантаження здобувачів вищої освіти становить 90 кредитів ЄКТС на академічний рік, що еквівалентно 2700 годинам. Один кредит ЄКТС передбачає 30 годин навчальної діяльності здобувача. Мінімальна кількість аудиторних годин на один кредит становить 8 годин. Аудиторне навантаження не перевищує 18 годин на тиждень, що відповідає загальним вимогам щодо забезпечення достатнього часу для самостійної роботи здобувачів.

Обсяг самостійної позааудиторної роботи здобувачів регламентується навчальним планом освітньої програми і становить 78,4%.

Зміст самостійної роботи визначається силабусами та навчально-методичними матеріалами, які містять навчально-методичні матеріали, конспекти лекцій, наукову та фахову періодичну літературу. Для підтримки самостійного навчання використовується платформа дистанційного навчання Moodle ДБТУ (<http://moodle.btu.kharkiv.ua/>). Обсяг вибірових компонентів освітньої програми становить загальним обсягом 24 кредити (що становить 26,7% від загальної кількості кредитів ЄКТС).

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

Всі ОК спрямовані на подальше практичне застосування отриманих навичок, знань, компетентностей. В дисциплінах розглядаються практичні кейси, реальні виробничі приклади. Практикоорієнтований підхід ОП реалізується через ОК 2.1 і 2.2, що формують фахові навички здобувачів. Практикоорієнтованість ОП досягається через співпрацю з партнерами при моніторингу ОП. Членами групи удосконалення є Ісламов В.А., дир., ДПЗКУ ПАТ філія «Ізюмський комбінат хлібопродуктів», Титаренко А.П., дир. з контролю якості зерна, ТОВ «Агро-Регіон»; Глянь Т.І., заст. ген. дир., ПСГП ім. Фрунзе; Мараховська І.В., нач. вироб. лабораторії ТОВ «Кононівський елеватор»; Мезенцев В.О., гол. інж., ПрАТ «ХКЗ» (<https://surli.cc/cvpmuy>); залучення практиків до проведення занять (<https://surli.lu/hufnpp>, <https://surli.li/zrjnl>, <https://surli.li/hlkuil>). Основним елементом практ. підготовки є проходження виробничої та переддипломної практики на ТОВ «Агро-Регіон», ТОВ «Кононівський елеватор» Яготинська дільниця КЕРНЕЛ, ПрАТ «Харківський комбикормовий завод», ПП «Агро-Глянь», а також в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва (<https://surli.li/jesvok>, <https://surli.li/ixnxuw>). Окрім практик здоб. беруть участь у конференціях (<https://surli.lu/bzrzjd>), виконанні НДР кафедри; участь НПП ОП у роботі організацій («Тренінги з харчової безпеки»), підвищення кваліфікації НПП за спеціальністю 181 (<https://surli.li/ajeovk>, <https://surli.li/yiyoch>)

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 формує сучасні компетентності для впровадження інновацій у сфері зберігання та переробки зерна та сприяє реалізації ГЦСР до 2030 року, підтриманих ООН і Президентом України.

Здобувачі оволодівають дослідницькими та інноваційними завданнями у сфері переробки й зберігання зерна (ГЦСР 9), використовуючи сучасне обладнання, програмне забезпечення та моделювання (ПРН 3, 4). Вони також опановують оцінку ефективності процесів і прийняття рішень в умовах ризику (ПРН 2, 11), що формує управлінські навички відповідно до ГЦСР 12. ОК ОП інтегрують екологічні, економічні та технологічні підходи для сталого виробництва. ОК1.5 та її складові спрямовані на розробку ресурсозберігаючих технологій, мінімізацію харчових втрат та впровадження альтернативних джерел енергії в переробних процесах (ГЦСР 7); ОК1.6 та ОК1.9 забезпечують знаннями щодо контролю безпечності та якості харчових продуктів, що є основним елементом ГЦСР 2 та ГЦСР 3; ОК1.4 та ОК1.8 розвивають аналітичні навички та здатність впроваджувати наукові дослідження у виробництво, що відповідає ГЦСР 4 та ГЦСР 9. ОК1.1 готує здобувачів до захисту інновацій та впровадження нових технологій у виробничу діяльність (ГЦСР 8). Здобувачі розвивають уміння працювати в міжнародному середовищі, використовувати сучасні інформаційні ресурси та нові методи обробки даних (ПРН 5, 9). Викладання ОК 1.2 та академічна мобільність сприяють формуванню глобальних компетентностей і інтеграції України у світовий науковий простір (ГЦСР 17).

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 ДБТУ <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 відповідно до Правил прийому до ДБТУ, затверджених наказом ректора, які розроблені на основі Порядку прийому, затвердженого наказами МОН України на відповідний рік (<https://biotechuniv.edu.ua/vstupnyku/vstup-2025/>).

Організацію прийому вступників до магістратури ДБТУ забезпечує приймальна комісія університету, склад якої затверджується наказом ректора, що є її головою. Вступ у 2025 році здійснюється на основі складання: єдиного вступного іспиту (ЄВІ), що включає тест загальної навчальної компетентності (ТЗНК) та тест з іноземної мови на вибір вступника, фахового вступного випробування, яке оцінює знання та навички, необхідні для успішного навчання за обраною спеціальністю, мотиваційного листа, у якому вступник обґрунтовує своє бажання навчатися на обраній програмі та показує розуміння її специфіки.

Конкурсний бал вступника формується на основі результатів ЄВІ, фахового вступного випробування, яке проводиться відповідно до затвердженої програми (<https://surli.li/ymcnvy>) і передбачає виконання завдань із білетів, спрямованих на перевірку знань у галузі харчових технологій, з особливим акцентом на технологію переробки зерна та властивості зернових ресурсів та рейтингу мотиваційних листів. Вимоги до мотиваційного листа чітко регламентовані та передбачають відображення професійної мотивації вступника, розуміння перспектив розвитку галузі та відповідності власних компетентностей очікуваним результатам навчання.

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?

Здобувачі вищої освіти мають можливість реалізовувати академічну мобільність у межах національних програм, що передбачає навчання в закладах-партнерах, проходження окремих курсів або семестрове навчання з подальшим визнанням результатів та зарахуванням кредитів.

Також передбачено визнання результатів неформальної освіти шляхом перезарахування кредитів відповідно до Положення про порядок визнання результатів, здобутих у неформальній та інформальній освіті (<https://surli.cc/kmgtyrd>). На підставі поданих сертифікатів та співбесіди зі здобувачем Ткаченком В.Ю. комісія (Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Фоміна І.М., Круглова О.А.) ухвалила рішення про перезарахування результатів, що відповідають ПР1, ПР7 (ОК «Безпека продукції галузі» – 0,3 ЄКТС, ОК «Оцінка ефективності бізнес-проектів» – 0,4 ЄКТС), що підтверджує впровадження академічної гнучкості (<https://surli.li/hhxjgm>).

Процедура академічної мобільності здобувачів і викладачів регулюється Положенням про академічну мобільність (<https://surli.cc/bjzike>). Перезарахування навчальних дисциплін відбувається на основі наданого студентом документа з переліком вивчених курсів, їх результатами, кредитами ЄКТС та системою оцінювання, завіреного відповідним закладом освіти.

Доступність процедури визнання результатів навчання забезпечується прозорими правилами та чітким порядком, викладеними на сайті ДБТУ.

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. Водночас перебуває на стадії впровадження програма академічної мобільності у співпраці з НУХТ (м. Київ) (<https://surli.li/dbqslr>), 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?

Гарант ОП та НПП здійснюють активну роз'яснювальну роботу щодо можливостей та переваг неформальної освіти серед здобувачів вищої освіти, а також через відкриту публікацію на офіційному сайті факультету (<https://surl.li/gqokbl>), що сприяє підвищенню рівня професійної підготовки студентів та їх інтеграції в сучасний освітній простір.

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.li/hzprag>). Для перезарахування відповідних результатів здобувач вищої освіти подає до деканату заяву та підтверджені документи, що засвідчують його участь у заходах неформальної освіти.

Рішення щодо перезарахування ухвалює комісія з атестації, склад якої формується деканом факультету за погодженням із гарантом освітньої програми. До складу комісії входять не менше 3 осіб із числа членів проектної групи та групи забезпечення відповідної ОП. Головою комісії призначається гарант освітньої програми. Комісія здійснює аналіз змістовної відповідності результатів неформального навчання освітнім компонентам програми (дисциплінам або виробничій практиці). При цьому враховується перелік компетентностей та програмних результатів навчання, передбачених ОП здобувача, а також зміст заходу неформальної освіти. Обсяг перезарахування визначається на основі робочої програми освітнього компонента в кредитах ECTS.

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

У рамках ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» реалізовано механізм визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті. На підставі поданих документів (сертифікатів) і співбесіди зі здобувачем вищої освіти Ткаченком В.Ю. комісія у складі Шаніної О.М. (голова), Гавриш Т.В., Фоміної І.М. та Круглової О.А. ухвалила рішення про перезарахування результатів навчання, отриманих у межах заходу неформальної освіти. Встановлено відповідність здобутих компетентностей програмним результатам навчання ПР1 та ПР7, що корелюють з ОК «Безпека продукції галузі» (0,3 ЕКТС) та ПР 6 ОК «Оцінка ефективності бізнес-проектів» (0,4 ЕКТС). Рішення підтверджує впровадження політики академічної гнучкості та визнання результатів неформального навчання (<https://surl.li/hhxjgm>).

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 за освітньою програмою здійснюється за очною (денною) та заочною формами навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (<https://surl.li/mjfstc>). Заочна форма передбачає домінування самостійної роботи здобувачів. Самостійне вивчення матеріалу забезпечують ресурси Наукової бібліотеки ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>),

У періоди, зумовлені пандемією та воєнним станом, для здобувачів очної та заочної форми навчання було впроваджено навчання в режимі онлайн із використанням дистанційних технологій. Лекційні та практичні заняття проводяться з використанням онлайн-платформ (Zoom, Google Meet), а також організоване обов'язкове наповнення освітніми ресурсами платформи Moodle та репозитарію. При цьому здобувачі мають можливість проводити дослідження в лабораторіях корпусу, зокрема в рамках кваліфікаційних робіт.

Для формування необхідних спеціальних компетентностей (СК) застосовуються сучасні методи навчання, зокрема презентації, навчальні екскурсії, практики та дослідження. Враховуючи принципи академічної свободи та особливості освітніх компонентів, викладачі використовують диференційний підхід до вибору методів навчання, що деталізується у робочих програмах навчальних дисциплін.

Форми та методи навчання ОК визначені у силабусах з дисциплін (<https://surl.li/pkzjcz>)

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?

Методи, засоби та технології навчання і викладання в межах ОП відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, що забезпечує активну участь здобувачів у власному освітньому процесі. Зокрема, застосовуються інтерактивні методи навчання, такі як проблемно-орієнтоване навчання, проектна діяльність, що сприяють формуванню критичного мислення, практичних навичок та здатності до самостійного прийняття рішень. Здобувачі мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію шляхом обрання вибіркових дисциплін, тематик наукових досліджень, тем кваліфікаційних робіт, а також укладати індивідуальні угоди щодо проходження практик. На вступних заняттях надається консультативна підтримка здобувачам на всіх етапах, вичерпна інформація щодо цілей ОП, змісту модулів і тем, критеріїв оцінювання, що детально висвітлено у робочих програмах та силабусах (<https://surl.li/pkzjcz>).

Важливим фактором студентоцентрованого підходу є право здобувачів брати участь в обговоренні ОП, вносити пропозиції щодо вдосконалення навчальних курсів, а також пропонувати зміни у формах і методах навчання. Рівень задоволеності навчанням регулярно оцінюється через опитування згідно положення в ДБТУ (<https://surl.li/fuiwkr>). Результати опитувань здобувачів освіти щодо якості реалізації освітніх програм в умовах дистанційного навчання

(<https://surl.lu/kgbkuf>). Висновки опитувань використовуються для вдосконалення освітнього процесу.

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

Дотримання академічних свобод здобувачів освіти та викладачів у ДБТУ забезпечується відповідно до внутрішніх нормативних документів та регламенту організації освітнього процесу (<https://surl.lt/mjfstc>).

Здобувачі вищої освіти мають право брати активну участь в обговоренні та прийнятті рішень щодо вдосконалення освітнього процесу. Вони можуть обговорювати форми та методи навчання, а також навчальні дисципліни відповідно до власних уподобань та професійних інтересів, визначати напрямки науково-дослідної діяльності та брати участь у формуванні індивідуального навчального плану. Здобувачі можуть користуватися правом академічної мобільності.

Здобувачі мають можливість представляти результати своїх досліджень на наукових конференціях, публікувати статті та тези доповідей, а також брати участь у студентських конкурсах наукових робіт. Крім того, можуть висловлювати свої пропозиції щодо покращення ОП через спеціальні канали зворотного зв'язку, зокрема через «скриньку довіри» (<https://surl.li/odcdxv>).

Методи навчання в ДБТУ відповідають принципам академічної свободи: викладачі дотримуються робочих програм, але мають свободу вибору методів, матеріалів і їх критичного аналізу.

Для контролю академічної свободи в університеті регулярно опитують здобувачів (<https://surl.li/ferlwr>). Це сприяє академічній доброчесності та створенню відкритого, демократичного освітнього середовища.

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

Інформація щодо цілей, змісту, очікуваних результатів навчання та критеріїв оцінювання ОК надається здобувачам через доступні канали в зручний для них час. Здобувачі мають можливість ознайомитися з цією інформацією на сайті університету, де розміщені ОП (<https://surl.lu/ziangl>) та силабуси дисциплін (<https://surl.li/ullmsg> <https://surl.li/pkzjcz>), а також пакети НМКД розміщені на платформі Moodle, що дозволяє їм переглядати деталі освітніх компонентів в зручний час за умови наявності Інтернет-з'єднання.

Крім того, НПП на початку курсу надають здобувачам інформацію про цілі, зміст і очікувані результати навчання, а також пояснюють критерії оцінювання. Навчальні матеріали для занять можна знайти на сайті Наукової бібліотеки ДБТУ (через електронний каталог і репозиторій) (<https://surl.li/monrys>) та на платформі Moodle мають вільний доступ до кожної навчальної дисципліни у вигляді електронного навчального курсу. Здобувачі мають доступ до поточних оцінок, що виставляються під час лабораторних і практичних занять. Підсумкові результати оголошуються на підсумковому контролі та додатково доводяться через старосту групи. Остаточні зведені відомості доступні для ознайомлення через деканат. Такий підхід забезпечує прозорість та відкритість оцінювальних процедур.

Інформація про розклад занять доступна на сайті факультету (<https://surl.li/fmdcpl>). Також, здобувачі отримують додаткові повідомлення через деканат ДБТУ (<https://surl.li/ebxrks>) і через групу в месенджері.

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

Поєднання навчання і досліджень є важливою складовою реалізації ОП для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології". Відповідно до стандартів вищої освіти (<https://surl.li/mjvhug>), науково-дослідна робота є невід'ємною частиною освітнього процесу, що проводиться як під час, так і поза навчальним часом.

Поєднання навчання з дослідженнями в ДБТУ через навчальні лабораторії та Центр колективного користування обладнанням, представленим у Каталозі Єдиної дослідницької бази (<https://surl.li/vfvbua>). Студенти працюють із сучасним обладнанням, розвивають аналітичні навички і беруть участь у дослідках. Також вони залучені до студентського наукового гуртка «Сучасні технології харчових продуктів з зерна та борошна», діяльність якого здійснюється в онлайн-форматі та передбачає проведення дискусій, наукових пошуків, розвиток наукової інтуїції та формування рекомендацій (<https://surl.li/stgfo>).

Результати наукових досліджень здобувачів активно апробуються на міжнародній науковій конференції, як II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» (<https://surl.cc/utjtbn>, <https://surl.li/nbaagc>). Це дає студентам можливість презентувати свої роботи на глобальному рівні та отримувати зворотний зв'язок від провідних учених у галузі.

Також здобувачі отримують практичні навички науково-дослідницької роботи під час проходження науково-дослідницької практики у провідних науково-дослідних установах (<https://surl.cc/edbsiu>, <https://surl.cc/rmhcky>, <https://surl.li/frdani>). Це сприяє розвитку їх професійних компетентностей та підготовці до наукової діяльності. За результатами 2024-2025 років, студенти опублікували 12 наукових публікацій; студент Жарко А. брав участь у виконанні НДР № 3-24-25 БО «Розробка апаратно-технологічних рішень із виробництва багатопільових функціональних харчових продуктів для людей, що перебувають у екстремальних умовах», що виконувалася на замовлення МОН України. Залучення студента до цього проекту здійснювалося за договором підяду № 3-24-25 БО /2024-3 від «12» січня 2024 р.; студент Ткаченко В. взяв участь у міському конкурсі «Молода людина року -2025» (<https://surl.lu/vzjbrg>).

Поєднання навчання та наукових досліджень також реалізується через впровадження дослідницької складової у відповідні освітні компоненти ОП (ОК1.1, ОК1.2, ОК1.5, ОК1.8) та під час виконання магістерських робіт.

Використання навчальних лабораторій, таких як «Лабораторія технології харчування» та «Лабораторія комбікормів і кормових добавок» (ДБТУ) та лабораторії якості зерна інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, забезпечує студентам доступ до сучасних наукових ресурсів для проведення досліджень.

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

Оновлення змісту освітніх компонентів ОП відбувається згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>), що забезпечує відповідність сучасним науковим і практичним вимогам. Робочі програми переглядаються щорічно з урахуванням принципів академічної свободи та наукових здобутків НПП. Актуалізація змісту здійснюється через включення новітніх досліджень, технологічних інновацій і кращих галузевих практик, що також відображено в темах науково-дослідних робіт кафедри та кваліфікаційних роботах здобувачів. Впровадження в освітній процес і наукову діяльність результатів науково-дослідних робіт відбувається у різних формах. Під час оновлення змісту навчальних дисциплін НПП керуються як власними науковими здобутками, так і науковими напрацюваннями співробітників кафедри та університету. Так, доцент Гавриш Т.В. після проходження стажування в Європейському інституті інноваційного розвитку (Острава, Чехія), де ознайомила з передовими педагогічними технологіями, використала набуті знання при керівництві кваліфікаційною роботою за освітнім компонентом ОК 2.3. Крім того, після підвищення кваліфікації на базі Інституту рослинництва ім. Юр'єва НААН України (<https://surl.li/amfxka>), ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (<https://surl.li/gnlpve>) та Навчально-методичного центру фахової вищої та передвищої освіти за темою "Безпечність та якість харчових продуктів: сучасні виклики" вона впровадила відповідні зміни в зміст ОК 1.9.

Доцент Касабова К.Р. після проходження підвищення кваліфікації на базі ПрАТ "Харківський комбікормовий завод" розширила зміст ОК 1.5.1 з урахуванням новітніх виробничих практик. Професор Олійник С.Г. опанований досвід під час підвищення кваліфікації на базі інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва дозволила планувати в ОК. 1.8.

Доцент Фоміна І.М. у 2023 році після проходження підвищення кваліфікації в Південноукраїнському центрі професійного розвитку керівників та фахівців соціономічної сфери Державному закладі «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д.Ушинського» додала до змісту ОК 1.6 «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» використання онлайн-інструментів інтелект-карт для побудови діаграм, які дозволяють візуалізувати та структурувати складну інформацію працюючи в команді.

Новітня інформація отримана під час міжнародних стажувань застосовується здобувачами та аспірантами кафедри для інформаційного забезпечення кваліфікаційних робіт та застосування нових методів дослідження.

Окрім цього, результати НДР «Інноваційні технології харчових продуктів із зерна та борошна» (№0123U100364) впроваджено в освітній процес ОК 1.5.1, що підтверджено актом впровадження від 16.04.2025 р.

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

Стратегія університету передбачає інтеграцію в європейський освітній простір (<https://surl.cc/ndxrzq>). Одним із напрямів є організація міжнародних науково-практичних заходів. У 2023-2025 р на факультеті відбулась міжнародна конф. "Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес" за участі вчених з Австрії, Азербайджану та Казахстану (<https://surl.li/ogwtjr>).

Інтернаціоналізація освітнього процесу реалізується через залучення міжнар. освітньо-наукового досвіду НПП, які публікуються у наукових виданнях Scopus та WoS (Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Касабова К.Р., Фоміна І.М., Олійник С.Г.). Вони також залучені до експертної діяльності: Касабова К.Р. рецензує журнал «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies» (Scopus). Кожен здобувач має вільний доступ до міжнар. наук. баз Scopus та WoS.

НПП беруть участь у заходах в межах проєкту ЕРАЗМУС+ (Жан Моне Модуль) (<https://surl.li/tcdxih>), <https://surl.li/knglc>), а також міжнар. проєктах ЕРАЗМУС+, –101183074-ERASMUS-EDU-2024-CB-VET (Колесник А.О, <https://surl.li/ukwpif>), 101048268-ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH (Круглова О.А., <https://www.budema.pp.ua/>), ПК в НДІ Люблінського технологічного парку та ГО на базі Європейського інституту інноваційного розвитку. Організуються гостьові лекції провідних іноземних науковців і спеціалістів харчових технологій (<https://surl.cc/gfwhth>, <https://surl.li/whgrxt>).

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?

Основні форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>) та Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій (<https://surl.li/bwxcfy>).

Контрольні заходи в ДБТУ включають поточний та підсумковий контроль, які разом забезпечують комплексну оцінку рівня навчальних досягнень здобувачів. Оцінювання здійснюється з урахуванням правильності, повноти та аргументованості відповідей, глибини аналізу, обґрунтованості висновків, активності на заняттях, своєчасності виконання завдань і дотримання принципів академічної доброчесності. Поточний контроль відображає успішність здобувача та є підставою для отримання заліку, в разі набрання здобувачем в точках контролю від 60 до 100 балів включно протягом семестру. Результати поточного контролю враховуються викладачем при визначенні остаточної оцінки, якщо дисципліна завершується складанням екзамену, при цьому здобувач може набрати протягом семестру в точках контролю до 60 балів включно.

Контроль знань (поточний і підсумковий) проводиться усно, письмово або із застосуванням ІТ-технологій у формі індивідуальних завдань, теоретичних питань, практичних ситуацій і групової дискусії. Проведення підсумкового контролю здійснюється згідно з графіком освітнього процесу.

Форма семестрового контролю, система оцінювання, критерії, порядок контролю, розподіл балів і вимоги академічної доброчесності повідомляються здобувачам на початку навчання.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів, а також критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в ДБТУ забезпечуються через системний підхід до інформування та комунікації між викладачами і студентами.

Перед початком викладання навчальної дисципліни, на першому аудиторному занятті семестру, викладач зобов'язаний ознайомити здобувачів освіти з програмою занять, їхніми правами та обов'язками, умовами та термінами складання екзаменів/заліків, а також критеріями оцінювання.

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>) контроль якості навчання здійснюється з метою визначення відповідності рівня набутих здобувачами знань, умінь і навичок вимогам вищої освіти та для забезпечення своєчасного коригування навчального процесу.

Усі види контролю тісно пов'язані та організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів і забезпечити об'єктивне оцінювання рівня їх знань. Це, зокрема, відображено в робочих програмах навчальних дисциплін, де чітко зазначено тематику занять, форми контролю та розподіл балів за кожною темою на платформі Moodle.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти на першому занятті з навчальної дисципліни. Викладач освітнього компонента надає її в усній формі, пояснюючи основні аспекти оцінювання.

Окрім усного роз'яснення, інформація дублюється через старост академічних груп, а також поширюється через зручні канали комунікації, такі як електронна пошта, месенджери або інші платформи, погоджені викладачем і студентами.

Здобувачі освіти мають можливість у будь-який час ознайомитися з формами контрольних заходів та критеріями оцінювання через силабуси дисциплін, які розміщені на офіційному сайті ДБТУ. Додатково, на сайті університету представлена актуальна інформація щодо графіку освітнього процесу (<https://surl.lu/ynggri>), розкладу екзаменаційних сесій (<https://surl.li/bwfmpru>) та підсумкової атестації.

Комунікація також підтримується через групи у месенджерах, що дає змогу студентам отримувати оперативні повідомлення та уточнювати деталі щодо контрольних заходів.

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання офіційно закріплені в Положеннях про організацію освітнього процесу у ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>) та Положеннях про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій (<https://surl.li/bwxcfy>).

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

Форма атестації здобувачів за ОП відповідає Стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (<https://surl.li/sffvtz>) та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>) і Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти в ДБТУ (<https://surl.li/uggguc>).

Основною формою атестації є публічний захист кваліфікаційної роботи, який підтверджує здатність здобувачів застосовувати набуті знання на практиці, вирішувати складні задачі у сфері зернопереробки, проводити дослідження та впроваджувати інновації. Захист кваліфікаційної роботи також демонструє вміння здобувачів аргументовано представляти та відстоювати свої наукові розробки, що є важливим аспектом професійної компетентності.

Згідно з вимогами стандарту, кваліфікаційна робота має відповідати принципам академічної доброчесності та не містити академічного плагіату, фабрикації чи фальсифікації, що перевіряється через систему StrikePlagiarism відповідно до Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surl.li/pbhzy>).

Для забезпечення відкритості та прозорості процесу атестації всі кваліфікаційні роботи оприлюднюються у репозитарії ДБТУ, що дає змогу ознайомитися з програмними результатами навчання.

Відповідно до чинного законодавства, Єдиний державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю 181 «Харчові технології» 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 регулюється Положенням про організацію освітнього процесу (<https://surl.lt/mjfstc>), Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій (<https://surl.li/bwxcfy>), а також Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ (<https://surl.li/rwlhzh>).

Доступність цих документів для учасників освітнього процесу забезпечується їх оприлюдненням на офіційному сайті університету.

Терміни та тривалість проведення контрольних заходів затверджуються ректором ДБТУ у графіку освітнього

процесу та розкладі занять на поточний семестр, який представлений в електронному розкладі (<https://surl.lu/ynngri>).

Графік освітнього процесу затверджений ректором та розклад занять публікуються до початку семестру у вільному доступі на сайті університету, що забезпечує своєчасне інформування всіх учасників освітнього процесу.

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

Об'єктивність екзаменаторів у ДБТУ забезпечується критеріями оцінювання, автоматизованим тестуванням та колегіальністю. Для проведення екзаменів залучаються два викладачі: лектор потоку та викладач, визначений зав. кафедри. У розкладі сесії, розміщеному на сайті університету, передбачено активні посилання на платформи проведення екзаменів, тому до них можуть долучатися зав. кафедри, гарант ОП, декан або проректор з наук.-педагог. роботи з метою забезпечення прозорості та контролю.

Рівні умови для всіх здобувачів, відкритість інформації та єдині критерії оцінювання сприяють справедливості оцінювання. Результати усного екзамену або із застосування ІТ-технологій оголошуються одразу після складання, письмового — наступного дня (через старосту групи, платформу Moodle або у месенджері).

Процедура розгляду скарг регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>), Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій (<https://surl.li/bwxsfy>), Положенням про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/ssfemj>) та Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://surl.li/vzcgcl>).

У разі незгоди з оцінкою здобувач має право подати апеляцію. Спірні питання розглядає апеляційна комісія, склад якої затверджується ректором університету.

Конфліктних ситуацій щодо об'єктивності оцінювання за заявленою ОП не виникало. Випадків конфлікту інтересів на даній ОП не зафіксовано.

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

Згідно з процедурами, закріпленими в Положенні про організацію освітнього процесу ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>), порядок повторного проходження контрольних заходів чітко регламентований. Повторне складання екзаменів та заліків допускається не більше двох разів у визначені строки. Перший раз перескладання відбувається у викладача-екзаменатора, а другий — перед комісією, створеною деканом факультету. Процес створення комісії супроводжується виданням відповідного розпорядження, яке ґрунтується на доповідній записці завідувача відповідної кафедри, із дисципліни якої студент отримав незадовільну оцінку.

Отримання здобувачем незадовільної оцінки або оцінки «незараховано» під час повторного складання перед комісією може стати підставою для відрахування здобувача з університету або ж для оформлення повторного вивчення дисципліни, що передбачає повторне проходження всіх її етапів, зокрема лекційних та практичних занять, а також нове складання всіх передбачених контрольних заходів.

На ОП "Технології зернопродуктів і зернові ресурси" не зафіксовано випадків застосування зазначених правил. Проте їх наявність і чітке врегулювання в нормативних документах гарантує забезпечення, прозорості оцінювання та рівних можливостей для здобувачів у разі необхідності повторного складання контрольних заходів.

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

Система апеляції результатів підсумкового контролю здобувачами вищої освіти визначений у Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.lt/mjfstc>). У разі виникнення спірних питань щодо проведення екзаменаційних сесій вони підлягають розгляду апеляційною комісією, персональний склад і функціональні обов'язки якої затверджує ректор університету. Дана процедура спрямована на захист прав студентів, усунення суб'єктивності в оцінюванні та забезпечення прозорості підсумкового контролю.

На ОП "Технології зернопродуктів та зернові ресурси" наразі не зафіксовано випадків застосування даної процедури. Однак її наявність у нормативних документах університету є важливим елементом системи забезпечення якості освіти, що гарантує дотримання принципів академічної доброчесності та справедливого оцінювання.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в ДБТУ відображені у наступних документах: «Кодекс академічної доброчесності» (<https://surl.li/rksuww>), «Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://surl.cc/llekwp>), «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://surl.li/pbhzy>), «Положення про групу сприяння академічній доброчесності у державному біотехнологічному університеті» (<https://surl.lu/nbqqmj>).

В університеті діє комісія з питань академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/awnnbh>), яка забезпечує організаційно-методичне виконання прийнятих в університеті стандартів академічної етики, здійснює розгляд заяв про порушення академічної доброчесності та недотримання етичної поведінки. Це сприяє формуванню культури академічної відповідальності, чесності та прозорості у освітньому процесі.

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

Для протидії порушенням академічної доброчесності в ДБТУ використовуються сучасні технологічні рішення. Перевірка наукових текстів і кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://surli.cc/llckwp>). З метою встановлення оригінальності текстів використовується онлайн-система StrikePlagiarism, яка дозволяє виявляти збіги, ідентичність та схожість робіт. Експертну оцінку здійснюють відповідальні особи від кафедр, які аналізують звіт подібності, після чого керівник роботи робить висновок про оригінальність роботи і включає його у відгук. Результат програмної перевірки не є остаточним рішенням оскільки робота розглядається по суті на різних етапах, а саме керівник, кафедра, завідувач і після перевірки проводиться аналіз перевірки. Остаточне рішення формується після на підставі комплексної оцінки. Лише після позитивної оцінки здобувач отримує допуск до захисту кваліфікаційної роботи. Електронні версії академічних текстів здобувачів вищої освіти розміщуються в репозиторії ДБТУ (<https://surli.li/atekka>) відповідальним співробітником Наукової бібліотеки.

На початку семестру в межах лекцій з фахових дисциплін розглядаються питання академічної доброчесності, етичних норм та відповідальності здобувачів освіти. Особливу увагу приділяють об'єктивному оцінюванню результатів навчання як важливій складовій прозорості освітнього процесу.

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

Академічна доброчесність є пріоритетом ДБТУ та активно популяризується серед здобувачів і НПП. З метою сприяння дотримання принципів академічної доброчесності ДБТУ впроваджує заходи з підвищення обізнаності здобувачів і викладачів щодо етичних норм та відповідальності. Зокрема, питання академічної доброчесності обговорюються під час навчальних занять, а також висвітлюються на офіційних ресурсах університету, зокрема на веб-сайті (<https://surli.cc/dpylaz>) та сторінці наукової бібліотеки (<https://library.btu.kharkov.ua/>).

Для забезпечення належного контролю та підтримки академічної етики в університеті створена група сприяння академічної доброчесності, діяльність якої регламентується відповідним положенням (<https://surli.li/rwdygz>). Крім того, у разі виникнення суперечливих ситуацій здобувачі освіти мають можливість звернутися до Комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ (<https://surli.li/wbkluv>), а також скористатися механізмом подання звернень через скриньку довіри, зокрема електронну скриньку (<https://surli.li/odedxv>). НПП ДБТУ систематично підвищують свою кваліфікацію з питань академічної доброчесності, що сприяє забезпеченню високого рівня академічної культури в університеті (<https://surli.gd/khkjgn>).

Щороку на початку навчального року для студентів проводяться просвітницькі лекції від наукової бібліотеки, присвячені основам академічної доброчесності (<https://surli.li/qucomo>).

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

Відповідно до Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин (<https://surli.li/pbhzyz>), учасники освітнього процесу несуть адміністративну та дисциплінарну відповідальність за порушення принципів академічної доброчесності. Порядок виявлення та встановлення фактів академічної недоброчесності визначається Вченою радою університету з урахуванням вимог чинного законодавства України, зокрема Закону України «Про освіту» та Закону України «Про вищу освіту».

Для розгляду питань, пов'язаних із порушеннями академічної доброчесності, в університеті створена Комісія з питань академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surli.li/awnnbh>). У разі виявлення порушень, зокрема текстових збігів в кваліфікаційних або наукових роботах, створюється експертна комісія, яка проводить аналіз рівня унікальності тексту. Якщо унікальність роботи визнана середньою або низькою, комісія ухвалює рішення щодо можливості доопрацювання або відхилення роботи. Роботи з критично низьким рівнем унікальності не допускаються до подальшого розгляду.

На ОП випадків порушення академічної доброчесності не зафіксовано. Водночас, механізми реагування на такі порушення чітко визначені нормативними документами університету, що сприяє підтриманню високих стандартів академічної культури.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, 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, залучені до реалізації ОП, мають відповідний рівень кваліфікації та професійного досвіду, що забезпечує їх спроможність ефективно викладати ОК в межах програми та відповідати вимогам законодавства. НПП активно займаються науковими дослідженнями, публікують результати в рецензованих виданнях, беруть участь у міжнародних конференціях, підвищенні кваліфікації і впроваджують сучасні методи навчання. Зокрема, Гавриш Т.В. доцент кафедри має публікації за профілем ОК у наукометричній базі даних Scopus (<https://surli.li/uirexe>), є членом редколегії збірника наукових праць категорії Б: «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв»,

ресторанного господарства та торгівлі» (<https://surl.li/ylqvaq>), пройшла стажуванні для педагогічних, науково-педагогічних працівників, аспірантів та докторантів на базі Європейського інституту інноваційного розвитку (Острава, Чехія). Професор Шаніна О.М. має публікації за профілем ОК у наукометричній базі даних Scopus (<https://surl.li/qvptgz>), є членом Громадської організації «Тренінги з харчової безпеки»; доцент Касабова К.Р. є рецензентом журналу «Eastern-European Journal of Enterprise Technologies», що входить до бази даних Scopus; професор кафедри Олійник С.Г. є членом редколегії міжнародного наукового журналу «Biota. Human. Technology» (<https://surl.li/lpstk>), окрім цього Касабова К.Р та Олійник С.Г є експертами НАЗЯВО за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Конкурсний відбір викладачів для викладання за ОП здійснюється згідно з чітко визначеними правилами. В ДБТУ діє «Положення про порядок проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://surl.li/tsdtye>) та Положенням про конкурсну комісію (<https://surl.li/hipwxe>). Для об'єктивної оцінки професіоналізму викладачів враховується наявність результатів діяльності, що відповідають пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (постанова КМУ від 30.12.2018 р. №1187 в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. №365). Додатково застосовується система рейтингування НПП (<https://surl.li/gofokd>).

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

В ДБТУ діє Положення про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад НПП ДБТУ (<https://surl.li/tsdtye>) та Положенням про конкурсну комісію (<https://surl.li/hipwxe>). На сайті університету створена окрема сторінка з інформацією про оголошені конкурси, вимоги до посад та інші відомості (<https://surl.li/kqzkwe>). Основні засоби перевірки професіоналізму: наявність результатів діяльності згідно п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (постанова КМУ від 30.12.2018 р. №1187 в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. №365); використання системи рейтингування (<https://surl.li/gofokd>). Конкурсний відбір є відкритою та прозорою процедурою: оголошення публікується на сайті ДБТУ, всі охочі подають документи до відділу кадрів. Кадрова комісія розглядає подані матеріали та ухвалює рішення щодо допуску з письмовим обґрунтуванням у разі відмови. Обговорення кандидатів відбувається на відкритих засіданнях кафедри, рішення приймається таємним голосуванням. Остаточне рішення ухвалює вчена рада факультету або університету залежно від рангу НПП, яка надає рекомендацію ректору щодо укладання контракту.

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

Стратегія розвитку ДБТУ на 2022–2027 рр. (<https://surl.li/uookmh>) передбачає посилення співпраці з підприємствами, а залучення роботодавців до освітнього процесу підвищує практичну спрямованість ОП та її відповідність ринку праці.

Фахівці з підприємств та науково-дослідних установ беруть участь у проведенні гостьових лекцій (<https://surl.li/fxkifo>, <https://surl.li/bctzhy>, <https://surl.li/cpjvpb>, <https://surl.li/wsauoh>, <https://surl.li/ccgksszh>), лабораторних робіт (<https://surl.li/rtyair>) на виробництві. Зокрема, експериментальні дослідження для кваліфікаційних робіт виконуються на базі Інституту рослинництва ім. В. Я. Юр'єва НААН України та партнерських установ за укладеними договорами (<https://surl.li/kxdrux>).

Стейкхолдери залучаються до розробки навчально-методичних матеріалів (від ТОВ «Кононівський елеватор»), входять до складу екзаменаційних комісій як голови (директор ДПЗКУ, ПАТ філія "Ізюмський КХП" Іслямів В.А.), забезпечуючи незалежність і об'єктивність оцінювання.

Крім того, до групи з удосконалення ОП залучені фахівці провідних підприємств, що забезпечує актуальність ОП до сучасних вимог ринку праці, інтеграцію новітніх технологій та ефективну взаємодію освіти, науки і виробництва (<https://surl.li/koypdd>).

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

Університет активно сприяє професійному розвитку викладачів ОП, забезпечуючи умови для підвищення їхньої кваліфікації та набуття нових компетенцій. Для цього функціонує Інститут післядипломної та бізнес-освіти (<https://surl.li/ghaxcn>), який пропонує можливості професійного навчання та стажування.

Процес підвищення кваліфікації регламентується «Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників Державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/gd/qtdjml>). Інформація про актуальні заходи надсилається викладачам через електронну розсилку. Проводиться щорічна перевірка фахової активності та актуальності підвищення кваліфікації відділом ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності. Виявлені недоліки, зокрема щодо підвищення кваліфікації, доводяться до відома завідувача кафедри. Відповідно до цього підвищення кваліфікації включається до індивідуального плану роботи НПП.

Викладачі проходять стажування обсягом не менше 180 годин (6 кредитів ЄКТС) упродовж 5 років у закладах вищої освіти, науково-дослідних інститутах, освітніх і наукових установах, а також на підприємствах як в Україні, так і за кордоном (<https://surl.li/khkjgn>).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Університет активно стимулює розвиток викладацької майстерності, забезпечуючи постійне вдосконалення професійної компетентності НПП у рамках безперервної освіти.

Процес формування висококваліфікованого викладацького складу регламентується Положенням про конкурсний відбір НПП (<https://surl.li/tsdtye>), що сприяє залученню кваліфікованих фахівців.

Щорічно проводиться рейтингове оцінювання НПП (<https://surl.li/lrlsys>) відповідно до Положення про рейтингову систему оцінки НПП (<https://surl.li/gofokd>). Це дозволяє відзначати найбільш ефективних викладачів і мотивувати до подальшого професійного розвитку.

За високі результати в педагогічній та науковій діяльності викладачі заохочуються подяками та грамотами, що є додатковим стимулом до підвищення рівня викладання та розвитку викладацької майстерності, так доцент Гавриш Т.В. в 2021 р отримала подяку МОН, в 2024 р – подяку від Голови Харківської державної адміністрації; професор Олійник С.Г. у 2021 р - грамоту і подяку МОН, у 2023 р – подяку від Харківського міського голови.

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

Для забезпечення визначених ОП цілей та ПРН, спостерігається комплексний підхід. Навчально-методичні матеріали надаються безоплатно і у вільному доступі: через репозитарій Наукової бібліотеки (<https://library.btu.kharkov.ua/>) та систему Moodle. Всі ОК ОП забезпечені робочими програмами, силабусами (<https://surl.li/pkzjcz>), та відповідними навч.-метод. матеріалами. Прозора фінансова звітність, доступна на сайті університету, підтверджує ефективність використання ресурсів, спрямованих на забезпечення освітнього процесу та досягнення ПРН (<https://surl.li/befkzh>). Мат.-техн. база ДБТУ є фундаментом для якісної освіти і досліджень. Корпус факультету обладнаний аудиторіями з мультимедійними системами та вільним доступом до інтернету. На кафедрі функціонують шість навчальних і одна науково-дослідна лабораторії зі спеціальним обладнанням, додатково використовуються ресурси партнерів (<https://surl.li/kxdruh>). У 2025 році благодійна організація «Перспектива 21.3» передала сучасне обладнання на суму 395 288,99 грн, яке використовується в освітній та науковій діяльності (<https://surl.li/titifr>). Сформовано каталог обладнання єдиної дослідницької бази ДБТУ (<https://surl.li/cc/osvddy>). Функціонують спеціалізовані комп'ютерні класи з ліц. програмним забезпеченням Microsoft 365. Для студентів створені комфортні і безпечні умови проживання в гуртожитках (бібліотека, спортивна інфраструктура, укріття), а в навчальному корпусі функціонує їдальня.

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

ДБТУ забезпечує широкий доступ до інфраструктури та інформаційних ресурсів. Викладачі та здобувачі мають безкоштовний доступ до бібліотеки, її фондів (включно з передплатою фахових видань України та міжнародними наукометричними базами даних Scopus, Web of Science та ін. (<https://repo.btu.kharkov.ua/>), навчальної та лабораторної бази. Це включає мультимедійно обладнані аудиторії, науково-дослідні лабораторії факультету та інших підрозділів, а також матеріально-технічну базу партнерів. Інформація про наукові напрямки (<https://surl.li/biauxo>) та керівників, доступна на сайті факультету. Навчально-методична література постійно оновлюється в репозитарії бібліотеки та системі Moodle. Студенти отримують інформаційну підтримку через сайт університету та факультету (графіки, розклад, стипендії, самоврядування, вибіркові дисципліни, практика, працевлаштування) <https://surl.li/cnadab>, <https://surl.li/wpgcgj>, <https://surl.li/xircsx> а також через сторінку здобувача створену на сайті факультету (<https://surl.li/cc/xnqruf>), що забезпечує зручний доступ до актуальних матеріалів, важливих оголошень та можливостей у межах освітнього процесу. Функціонує Рада студентського самоврядування, психологічна служба, забезпечено доступність для осіб з особливими освітніми потребами <https://surl.li/fkzmev>, <https://surl.li/dnadpi>). Здобувачі можуть брати участь у НДР, конференціях, конкурсах, публікувати роботи. Все це створює сприятливе середовище для навчання, викладацької та наукової діяльності.

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

Освітнє середовище спрямоване на задоволення потреб та інтересів здобувачів, а також забезпечення їхньої безпеки. Дію Колективного договору продовжено до кінця війни, що гарантує захист прав здобувачів (<https://surl.li/xkprou>). На території корпусу факультету діє пропускна система, обмежено рух транспорту, розроблено план евакуації. Приміщення відповідають санітарним нормам, є обладнане укріття. Здобувачам проводять інструктажі з техніки безпеки та протипожежної безпеки та цивільного захисту. Психологічна служба університету надає підтримку здобувачам, виявляючи та допомагаючи тим, хто її потребує (<https://surl.li/dnadpi>). Адміністрація співпрацює зі студентським самоврядуванням у питаннях безпеки освітнього середовища (<https://surl.li/fkzmev>). Таким чином, створено умови не тільки для отримання знань за освітньою програмою, а й для фізичного та ментального благополуччя здобувачів, забезпечуючи безпечне середовище, підтримку та захист їхніх прав та інтересів. Корпуси мають укріття, які відповідним чином проінспектовані представниками МЧС та отримали відповідні посвідчення. Укріття забезпечені всім необхідним для тимчасового перебування здобувачів освіти та співробітників у разі виникнення загроз, що створює безпечні умови для навчання та сприяє гармонійному розвитку

особистості.

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 надає комплексну підтримку здобувачам вищої освіти, що охоплює освітні, організаційні, інформаційні, консультативні, соціальні аспекти, а також підтримку фізичного та ментального здоров'я. Освітня підтримка забезпечується через Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ, що регламентує всі аспекти навчання (<https://surl.lt/mjfstc>). Доступ до ресурсів науково-технічної бібліотеки є важливою складовою. Деканати, кафедри, наукові керівники та навчальний відділ допомагають в адаптації до умов навчання, залучають до наукової та іншої діяльності. Організаційна підтримка реалізується деканатом (<https://surl.li/nabhob>), а також через офіційний сайт університету <https://biotechuniv.edu.ua/>, сайти факультетів і кафедр, де розміщено нормативні документи, інформацію про планування та організацію освітньої діяльності. Інформаційна підтримка здійснюється через сайт університету, інформаційні системи, паперові та електронні ресурси, публічність інформації, сучасні комунікаційні технології (email, соціальні мережі, месенджери). Консультативна підтримка надається деканатами, кафедрами, науковими керівниками та студентським парламентом (<https://surl.li/fkzmev>). Функціонують психологічна служба та Юридична клініка "Довіра", що проводять заходи з правової освіти (<https://surl.li/wzuzofz>). Соціальна підтримка включає стипендіальне забезпечення (<https://surl.cc/otbock>) та надання місць у гуртожитку. Регулярні опитування здобувачів щодо якості освітньої програми, щодо якості викладання дисциплін, щодо якості реалізації освітньої програми в умовах дистанційного навчання дозволяють виявляти та враховувати потреби здобувачів (<https://surl.li/ferlwr>). Здобувачі позитивно оцінюють рівень підтримки. Підтримка фізичного та ментального здоров'я забезпечується роботою психологічної служби, діяльністю Юридичної клініки, профспілкового комітету, студентського парламенту, а також створенням безпечних умов освітнього середовища. Для покращення здоров'я в університеті створена система фізичного виховання, робота спортивного клубу та спортивних секцій (<https://surl.cc/ozkdqe>), забезпечується вільний безоплатний доступ до спортивної інфраструктури університету в позааудиторний час. В університеті працює кінно-спортивний комплекс (<https://surl.li/fiajds>) та дендропарк. В університеті працює медпункт. Впровадження Закону про охорону праці в діяльність університету передбачає інтеграцію норм безпеки, створення безпечних умов, а також формування культури безпечної праці для запобігання нещасним випадкам і професійним захворюванням. Існує процедура дотримання гендерної рівності в університеті (<https://surl.li/igxmgu>)

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)

В Університеті визначена процедура підтримки осіб із особливими освітніми потребами та створені достатні умови для реалізації права на освіту, розроблено та впроваджено положення та документи, що регламентують організацію інклюзивного навчання (<https://surl.li/lseoxz>). Університет створює інклюзивне середовище: психологічний супровід – психологічна служба надає системну психологічну допомогу студентам з ОП протягом всього навчання (<https://surl.li/dnadpi>); соціальний супровід включає заходи, спрямовані на створення умов для соціальної адаптації, зокрема допомогу з поселенням у гуртожиток та залучення до творчої діяльності; навчально-організаційний супровід полегшує організацію освітнього процесу: індивідуальні консультації, розробка та контроль виконання індивідуальних навчальних планів. Для покращення фізичної доступності будівель передбачено встановлення пандусів із дзвінком, широкі двері, коридори, а також розміщення таблиць із текстом, надрукованим шрифтом Брайля (<https://surl.li/zdnkmv>), а також залучається допомога студентів-волонтерів. На даній ОП осіб з особливими освітніми потребами на час проходження акредитації не має.

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

У Державному біотехнологічному університеті (ДБТУ) створено чіткі й прозорі механізми врегулювання конфліктних ситуацій, які ефективно забезпечують захист прав та інтересів усіх учасників освітнього процесу. У разі виникнення непорозумінь здобувачі вищої освіти та співробітники керуються чинним законодавством України й внутрішніми нормативно-правовими актами Університету, що доступні на офіційному веб-сайті (<https://surl.li/hyqbeq>). Для розгляду скарг, звернень та заяв, пов'язаних з порушенням академічної доброчесності, етичних норм, а також для вирішення конфліктних ситуацій, в університеті діє Комісія з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://surl.li/ssfemj>). Комісія розглядає звернення учасників освітнього процесу, проводить необхідні перевірки та приймає обґрунтовані рішення. Про результати розгляду заявнику повідомляється письмово або усно, залежно від його побажань. Детальні політики та процедури врегулювання конфліктів, включаючи визначення відповідальності за дії в умовах конфлікту інтересів та алгоритми усунення наслідків таких дій, викладені у Положенні про врегулювання конфліктних ситуацій (<https://surl.li/vzcgcl>). Крім того, передбачено заходи щодо запобігання та протидії булінгу (цькуванню), що спрямовані на створення безпечного і доброзичливого освітнього середовища. Цей документ забезпечує єдиний підхід до розв'язання конфліктів та сприяє створенню атмосфери взаємоповаги та довіри. 3

метою забезпечення безперешкодного надання важливої інформації до адміністрації Університету та швидкого вирішення будь-яких особистих питань функціонує електронна скринька довіри (<https://surl.li/odcdxv>). З метою запобігання та протидії корупції, уникнення конфліктних ситуацій, пов'язаних із корупцією запроваджена Антикорупційна програма університету (<https://surl.li/cc/hhsmkw>), яка є обов'язковою до виконання всіма працівниками, незалежно від посади. Програма містить комплекс заходів, спрямованих на попередження, виявлення та усунення корупційних ризиків. Програма включає аспекти щодо дотримання гендерної рівності в тому числі завдяки контролю з боку уповноваженого з гендерних питань. У процесі реалізації ОП не зафіксовано випадків порушення етичних норм, дискримінації, сексуальних домагань чи корупції, що свідчить про ефективність впроваджених політик і процедур.

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

Основні документи, якими регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП: «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті», «Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету», «Положення про гарантії і групу удосконалення освітньої програми в Державному біотехнологічному університеті», «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті», «Положення про центр менеджменту якості освіти», «Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності», «Положення про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти», «Положення про раду із забезпечення якості освіти» (<https://surl.li/creuyr>).

Удосконалення освітніх програм базується на зворотному зв'язку від викладачів, студентів, випускників, партнерів і роботодавців, а також на прогнозуванні розвитку спеціальностей і потреб суспільства. Ініціатором відкриття нової ОП, або внесення оновлень та удосконалень до різних аспектів реалізації наявних ОП може бути будь-яка особа з числа зацікавлених сторін (адмінперсонал, НПП, зовнішні стейкхолдери, здобувачі освіти тощо). Це дозволяє формувати критерії для їх оцінки та робити програми актуальними.

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

Оновлення освітніх програм проводиться не рідше, ніж один раз на 3 роки, згідно з «Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/naapmt>). Перегляд ОП здійснюється з метою підвищення якості освітніх послуг, створення ефективного освітнього середовища та підготовки конкурентоспроможних фахівців. Підставами для змін можуть бути результати моніторингу, внутрішніх аудитів, засідань робочих груп, а також аналіз зворотного зв'язку, оновлення нормативної бази, зміни ринку праці, впровадження нових ОК і методик. Гарантом ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» є д.т.н., проф. каф. технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Шаніна О.М. До складу проектної групи входять НПП кафедри Гавриш Т.В., к.т.н., доц., зав. кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів та Фоміна І.М., к.т.н., доц., кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів (наказ №01-01/519 від 04.12.2024 р.).

У результаті перегляду ОП для здобувачів 2024 року вступу (прот. № 1 від 26.03.24) прийнято рішення посилити забезпечення РНЗ за допомогою включення до обов'язкових компонентів нову ОК 1.4 «Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях» загальною обсягом 3 кредити у 3 семестрі навчання. За пропозицією Мараховської І.В., начальника лабораторії ТОВ «Кононівський елеватор» (КЕРНЕЛ), до лекцій і практичних занять включено оновлені матеріали щодо стандартів ISO 2000, ISO 22000 та принципів HACCP (ОК 1.6, ОК 1.9).

У версії ОП 2025 року реалізовано ініціативу Титаренко А.П., директорки з контролю якості зерна ТОВ «Агро-Регіон», щодо активнішого залучення стейкхолдерів до освітнього процесу (<https://surl.li/zmjony>, <https://surl.li/jhmcsq>, <https://surl.li/wsauoh>, <https://surl.li/cc/gksszh>).

Конструктивні пропозиції здобувачів враховуються — як у межах освітнього процесу, під час удосконалення ОП, так і під час неформальних обговорень (<https://surl.li/izemcc>). Так, представники студентства Руденко В.Ю. запропоновано організувати виїзні лабораторні заняття на базі підприємств (<https://surl.li/gdcets>), Пивоваров Д.Д. і Ткаченко В.Ю. — змінити співвідношення лекційних та практичних занять посиливши останнє, особливо в умовах дистанційного навчання (<https://surl.li/xvcsye>).

Під час обговорення ОП-2025 (прот. №1 від 24.04.2025 р) доц. Фоміна І.М. наголосила на важливості участі здобувачів в НДРС, зокрема — у роботі наукових гуртків (<https://surl.li/srkgti>) та апробації результатів досліджень, виконаних у межах магістерської підготовки.

За ініціативою проф. Камбулової Ю.В. (НУХТ), доц. Дугіної К.В. (University of Nottingham, Великобританія) та доц. А. Джонстон (Adent Mills, Канада), у новій редакції ОП передбачено розширення міжнародної взаємодії, зокрема шляхом проведення лекцій ін. мовою за участі зовнішніх стейкхолдерів (<https://surl.li/aixdqf>, <https://surl.li/cc/gksszh>) та залучення студентів до проведення вебінарів англ. мовою (Канада) (<https://surl.li/wspzyn>).

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

Здобувачі вищої освіти є активними учасниками вдосконалення ОП та інших процедур забезпечення її якості. Їх залучають через неформальну участь в обговореннях ОП (<https://surl.li/izemcc>), включення до складу груп удосконалення ОП (<https://surl.li/ddewwp>), а також шляхом проведення регулярних опитувань (<https://surl.li/ferlwr>). Здобувачі мають право ініціювати зміни та вносити пропозиції щодо покращення змісту дисциплін, методики викладання та структури ОП. Ці механізми забезпечують врахування думки здобувачів при перегляді ОП, що є невід'ємною частиною системи забезпечення якості освіти в університеті. Відповідно до Положення про гаранта освітньої програми і групу з удосконалення освітньої програми (<https://surl.li/yfsbkw>), здобувачі освіти входять до складу групи з удосконалення ОП.

Зокрема, до складу групи з удосконалення ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» входять студенти Войтенко Д.Є., Руденко В.Ю. (2024 р), Пивоваров Д.Д. та Ткаченко В.Ю. (2025 р) (<https://surl.li/tsgime>).

Під час обговорення освітньої програми представники студентства Руденко В.Ю. запропонувала організовувати виїзні лабораторні заняття на базі підприємств, Пивоваров Д.Д. і Ткаченко В.Ю. ініціювали змінити співвідношення лекційних та практичних складових з метою посилення прикладної складової навчання, особливо в умовах дистанційного формату.

Цю ініціативу було враховано шляхом впровадження практичних кейсів до освітніх компонентів ОК 1.5 та ОК 1.9.

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

Студентське самоврядування активно залучене до процесів внутрішнього забезпечення якості ОП. Його діяльність здійснюється відповідно до «Положення про студентське самоврядування Державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/zhsszg>).

Органи студентського самоврядування представляють і захищають права та інтереси здобувачів освіти, беруть участь в обговоренні й вирішенні питань, пов'язаних із вдосконаленням освітнього процесу, організацією науково-дослідної діяльності, призначенням стипендій, покращенням побутових умов, харчування та оздоровлення студентів.

Крім того, студентське самоврядування реалізує та підтримує просвітницькі, наукові, культурні, соціальні, спортивні та інші ініціативи, які сприяють розвитку студентського середовища. Також студенти можуть формувати пропозиції щодо покращення умов навчання, побуту, правового та соціального становища.

Голова Студентського парламенту є постійним членом Вченої ради університету та факультету, що дає змогу представляти думку студентства на рівні прийняття важливих рішень, ініціювати обговорення актуальних питань і вносити пропозиції від імені студентської спільноти.

Здобувачі освіти за ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» проінформовані про свої можливості звертатися до органів студентського самоврядування з пропозиціями, питаннями або скаргами, у тому числі щодо реалізації освітньої програми. Студентське самоврядування, у свою чергу, виконує функцію захисту інтересів здобувачів у межах університетської спільноти.

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

Роботодавці, як основні стейкхолдери, активно залучаються до перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості. Це відбувається як безпосередньо, так і через галузеві об'єднання. Відповідно до Положення про гаранта і групу удосконалення освітньої програми в ДБТУ (<https://surl.li/yfsbkw>). Їх залучення до груп з удосконалення ОП забезпечує інтеграцію актуальних виробничих практик у навчальний процес, підсилює практичну складову підготовки здобувачів і сприяє тіснішій взаємодії між університетом та професійним середовищем (<https://surl.li/vyshzg>).

Відповідно до зборів групи удосконалення (протокол №1 від 26.03.24) (<https://surl.li/tpdqzn>) було запропоновано звернути більше уваги на впровадження систем управління якістю та систем управління безпечністю харчових продуктів в підприємства зберігання та переробки зерна – це зауваження знайшло відображення в ОК 1.6. та ОК 1.9, у 2025 р рекомендовано активніше залучати стейкхолдерів до освітнього процесу (протокол №1 від 24.04.2025 р) (<https://surl.li/tpdqzn>). Стейкхолдери надають письмові відгуки, беруть участь у проведенні практик студентів, очолюють атестаційні комісії. На факультеті також діє рада роботодавців (<https://surl.li/udtjex>), що координує взаємодію із виробничою сферою. Така співпраця забезпечує зворотний зв'язок, врахування потреб ринку праці та підготовку затребуваних фахівців.

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

Університет систематично збирає, аналізує та враховує інформацію про кар'єрний шлях та працевлаштування випускників ОП. Цей процес включає: моніторинг працевлаштування (через опитування випускників, аналіз даних з відкритих джерел); аналіз кар'єрного зростання (відстеження посад, які обіймають випускники, динаміки їхнього професійного розвитку); зворотний зв'язок з випускниками (проведення інтерв'ю, анкетувань для з'ясування їхньої задоволеності отриманою освітою та пропозицій щодо вдосконалення ОП). Центром менеджменту якості освіти передбачено онлайн анкетування випускників (<https://surl.li/hhtgsk>). В подальшому результати анкетування та інтерв'ювання випускників обов'язково враховуються при перегляді ОП. Комунікація з випускниками підтримується, зокрема, через сторінку про кращих випускників, розміщену на сайті факультету (<https://surl.li/qxqlgh>).

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

Рада із забезпечення якості освіти Державного біотехнологічного університету функціонує відповідно до затвердженого Положення (<https://surl.lu/yedsxz>). Її діяльність спрямована на організацію та вдосконалення системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

До складу Ради входять постійні та непостійні члени. Постійними є проректор з науково-педагогічної роботи (голова Ради), проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародної діяльності, керівник відділу ліцензування й акредитації, представники Центру менеджменту якості освіти та голова студентського самоврядування університету. До непостійного складу залучаються інші проректори, керівники навчальних підрозділів, декани факультетів, гаранті ОП і представники студентського самоврядування факультетів. Щорічно при формуванні нових ОП проводиться системна перевірка їх змісту. Результати оприлюднені на сайті <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/yakist-osviti/>

Основними завданнями Ради є: затвердження щорічного плану моніторингу якості освіти, розробка системи індикаторів якості, погодження форм анкет та опитувань, а також аналіз результатів моніторингових досліджень. На основі отриманих даних формуються рекомендації щодо підвищення якості освітньої діяльності в університеті (<https://surl.li/xfzxee>).

Окремо відзначається робота відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення, який проводить перевірку проєктів ОП та збирає інформацію щодо фахової активності кадрів. Інформацію про результати перевірок ОП є публічною та розміщується на сайті університету (<https://surl.li/xfzxee>).

Етапи обговорення пропозицій щодо вдосконалення ОП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» висвітлюються на сторінці факультету (<https://surl.lu/xvcxue>, <https://surl.li/fvqmlo>, <https://surl.li/qpqfpx>). Упродовж останніх років університет суттєво підвищив відкритість і доступність інформації на своєму вебсайті. Зокрема, було оновлено описи ОП і навчальних дисциплін, систематизовано матеріали, що є корисними для всіх учасників освітнього процесу. Також запроваджено новий підхід до вибору вибіркового дисциплін, покращено подання інформації про них на сайті та оновлено каталоги вибіркового компонентів.

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

Діюча ОП поки що не проходила акредитацію в Національному агентстві із забезпечення якості вищої освіти. Проте, під час удосконалення освітньої програми було враховано досвід акредитації інших освітніх програм, а також системну роботу, проведenu Центром менеджменту якості освіти (<https://surl.lu/xnmexq>) та Радою із забезпечення якості освіти ДБТУ (<https://surl.lu/kfeltm>). Перед оновленням програми здійснювався ґрунтовний аналіз експертних висновків, отриманих під час акредитації інших програм, що дозволило врахувати типові зауваження та ефективні практики.

Також було активізовано залучення стейкхолдерів, зокрема роботодавців, до участі в освітньому процесі шляхом запровадження онлайн-форм анкетування як здобувачів, так і зовнішніх учасників процесу (<https://surl.li/ajlkfl>). Окрему увагу приділено оновленню процедури вибору вибіркового дисциплін, яка стала більш прозорою та зручною для здобувачів освіти (<https://surl.li/omdygt>). Водночас було розроблено та оновлено каталоги вибіркового дисциплін відповідно до сучасних потреб та запитів студентства (<https://surl.li/ngmlzr>). Питання підсумків акредитаційних експертиз протягом навчального року обговорюються на Вченій раді університету.

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

Координацію процесів, пов'язаних із забезпеченням якості вищої освіти, у ДБТУ здійснює Центр менеджменту якості освіти (<https://surl.lu/xnmexq>). Академічна спільнота активно залучена до функціонування внутрішньої системи забезпечення якості відповідно до чинного Положення «Про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти» (<https://surl.li/alsvma>).

Щороку здобувачі освіти беруть участь в анкетуванні, результати якого публікуються на офіційному сайті університету (<https://surl.li/rfqnsy>). На основі цих результатів оперативно приймаються рішення щодо удосконалення якості освітнього процесу за ОП (протокол №5 від 23.05.2025 р).

Гарант освітньої програми, члени проєктної групи та НПП кафедри постійно обговорюють освітні компоненти, результати навчання здобувачів і загальну ефективність реалізації програми — як на засіданнях кафедри, так і в робочому форматі (протокол №2 від 03.12.2024 р, протокол №3 від 05.02.2025 р).

Адміністрація університету формує та впроваджує місію та стратегію закладу, орієнтовану на постійне підвищення якості освітнього процесу. Відбуваються регулярні зустрічі із адміністрацією університету та керівниками відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності, навчального відділу, центру менеджменту якості освіти із приводу актуальних питань удосконалення якості освітнього процесу.

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

Формування культури якості освіти є стратегічним пріоритетом ДБТУ, що реалізується через впровадження та підтримку базових цінностей та принципів академічної спільноти: академічна доброчесність, відповідальність, прозорість, постійне вдосконалення, орієнтація на потреби здобувачів освіти та інших стейкхолдерів. Ці цінності закріплені в Кодексі академічної доброчесності, Положенні про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин, Положенні про групу сприяння академічної доброчесності, Положенні про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти (<https://surl.li/xfpszw>), стратегічних документах університету та транслюються через різні канали комунікації. Усі члени академічної спільноти залучені до процесів забезпечення якості освіти. Кожен учасник усвідомлює свою роль

та відповідальність за якість освітнього процесу (Положення про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти, Положення про раду із забезпечення якості освіти, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, Положення про центр менеджменту якості освіти, Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ). Важливим партнером у цьому процесі виступає рада роботодавців – дорадчий незалежний орган, що здійснює зовнішній моніторинг якості ОП та забезпечує додатковий канал комунікації з бізнесом (<https://surl.li/wjphld> , <https://surl.li/eziuec>).

9. Прозорість і публічність

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 всіх учасників освітнього процесу в ДБТУ регулюються як чинним законодавством України (Конституція України, Закон України "Про освіту", Закон України "Про вищу освіту"), так і внутрішніми нормативними документами ЗВО (Статут ДБТУ, Стратегія розвитку ДБТУ на 2022-2027 рр. Колективний договір ДБТУ <https://surl.li/xkroeu> ; Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ; Положення про загальні збори (конференцію) трудового колективу ДБТУ; Положення про врегулювання конфліктних ситуацій, Положення про студентське самоврядування, Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ, Положення про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів), Положення про куратора академічної групи ДБТУ, Положення про підвищення кваліфікації, Положення про планування й облік навчальної роботи і основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи науково-педагогічних працівників, Положення про рейтингову систему оцінювання та іншими положеннями (<https://surl.li/xfpszw>). Гарант ОП, НПП кафедри доводять до відома здобувачів інформацію про розміщення цих документів на сайті університету де існує окрема вкладка «Студенту» (<https://surl.li/comgup>) та вкладка для здобувачів на сторінці факультету (<https://surl.li/kimnxs>).

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-tzzr-mag/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

1. ОП формує у здобувачів сучасні знання та навички у сфері зберігання, переробки і контролю якості зерна, забезпечуючи їх здатність вирішувати актуальні виробничі та наукові завдання харчової промисловості.
2. Освітній процес здійснюють доктор та кандидати наук, проф., доц., які мають значний досвід наукової та практичної діяльності. Викладачі регулярно підвищують кваліфікацію в Україні та за кордоном, є авторами наукових публікацій у фахових виданнях, зокрема Scopus та Web of Science (д.т.н., проф. Шаніна О.М., h-інд. – 4, к.т.н., доц. Гавриш Т.В., h-інд. – 6, к.т.н., проф. Олійник С.Г., h-інд. – 4, к.т.н., доц. Касабова К.Р., h-інд. – 7). Серед наук. та проф. досягнень гаранта ОП, д.т.н., проф. Шаніної О.М. – звання стипендіата Кабінету Міністрів України, стипендіата Харківської обл. держ. адміністрації, відзнака "Відмінник освіти", Лауреат премії Соколовського, нагороди Науково-метод. центру аграрної освіти України, відзнака Мінагрополітики України за академічні заслуги в галузі с/г наук, сертифікат визнання від декана факультету коледжа с/г та біоресурсів Мері Бур (University of Saskatchewan), пам'ятна срібна монета, присвячена 300-річчю висадки білих людей до Канади. Крім того, НПП, які реалізують ОП, відзначені нагородами МОН України, Харківської міської адміністрації та іншими галузевими відзнаками за внесок у розвиток науки та освіти.
3. Участь викладачів ОП у щорічних міжнародних Школах Жана Моне, міжнародних науково-практичних конференціях та у міжнародних проєктах ЕРАЗМУС+.
4. Освітній процес підтримується через платформу Moodle, що забезпечує ефективну комунікацію та якісне навчання в дистанційному форматі.
5. Здобувачі формують індивідуальну освітню траєкторію через вибір дисциплін, проходження практики на провідних підприємствах і участь у наукових дослідженнях.

6. Магістри активно залучаються до виконання науково-дослідних тем, що реалізуються на кафедрі, зокрема тих, що фінансуються за державним замовленням.

7. Програма реалізується у тісній співпраці з провідними зернопереробними підприємствами, що забезпечує адаптацію змісту навчання до потреб ринку праці, участь роботодавців у проведенні гостьових лекцій та надає здобувачам можливість набувати практичних навичок, проходити практики і підвищувати конкурентоспроможність на ринку праці.

8. Здобувачі та викладачі мають доступ до матеріально-технічної бази та цілодобовий доступ до бібліотеки з фаховими друкарськими і електронними ресурсами, включно з базами Scopus і Web of Science.

Слабкі сторони ОП:

1. Академічна мобільність здобувачів, зокрема міжнародна, потребує подальшого розвитку. Важливо розширити кількість міжнародних програм обміну, стажувань та участі у спільних наукових проєктах.

2. Попри активну участь у дослідженнях, публікаційна активність здобувачів потребує підвищення; необхідно стимулювати підготовку публікацій.

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

1. Підвищення об'єктивності, відкритості та доступності оцінювання шляхом впровадження сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, автоматизації процесів контролю знань та використання електронного тестування.

2. Індивідуалізація освітнього процесу шляхом формування персональних навчальних траєкторій, розширення переліку вибіркових компонент, посилення впровадження елементів неформальної освіти.

3. Стимулювання публікаційної активності викладачів і здобувачів у рейтингових наукових виданнях (Scopus, Web of Science), залучення студентів до виконання науково-дослідних робіт у межах державних і комерційних проєктів.

4. Подальше поглиблення співпраці з галузевими підприємствами через залучення практиків, проведення спільних досліджень, стажувань, гостьових лекцій і майстер-класів за участі вітчизняних та міжнародних експертів у зернопереробній галузі.

5. Системне оновлення лабораторного обладнання, програмного забезпечення та навчальних ресурсів для забезпечення сучасних умов навчання та 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	
Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	навчальна дисципліна	OK1.4SYLLABUSМетоди статистики та математичного моделювання.pdf	sAzIBiJnVqXQBsiMqy1saOFEo9VpoOvvPAM/8VtVwag=	Комп'ютерний клас з 10-12 ПК. Локальна комп'ютерна мережа (доступ до серверу). ПЗ: Mathcad, Minitab
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	OK2.3Кваліфікаційна робота.pdf	X+tXI5Cyg68joBxvc hMjUcuO/wQa3tWqC26K/JCoPdE=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, проекційний екран, ноутбук Lenovo Idea Pad 100-15 з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Zoom, Google meet)
Виробнича практика	практика	OK2.1МУвиробнича практика181magісmp.pdf	1l3ipdhtmezT/MLJE7uEWN3VMB8BHdM3eDMhoEyJlg=	Інформаційно-матеріальна база підприємства, інтернет ресурси. Методичні вказівки до проходження виробничої практики. Мультимедійний проектор BENQ MP 510, проекційний екран, ноутбук Lenovo Idea Pad 100-15 з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Zoom, Google meet)
Переддипломна практика	практика	OK2.2МУпереддипломна практика181magісmp.pdf	4CrLowYOltUDBiqfJNYfH4DQN8qTqzh3b2noxm5BH1M=	Інформаційно-матеріальна база підприємства, інтернет ресурси. Методичні вказівки до проходження переддипломної практики. Мультимедійний проектор BENQ MP 510, проекційний екран, ноутбук Lenovo Idea Pad 100-15 з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Office), інструменти дистанційного навчання (в т.ч. корпоративні точки доступу Zoom, Google meet)
Безпека продукції галузі	навчальна дисципліна	OK1.9SYLLABUS-Безпека продукції галузі.pdf	oEhgX/ej+Gn3HQDkfFJRWQOnNjFPFSr wj7Zeg61oVwo=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 311. Ваги лабораторні загального призначення – 1 од.; вимірювач білості борошна ВББ-2 – 1 од.; прилад Чижова – 1 од.; діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 од.; рН-метр лабораторний – 1 од.; плита електрична ЕО 3830 – 1 од.; ваги – вологомір ADGS-50 – 1 од.; психрометр аспіраційний МВ-4М – 10 од.; млин лабораторний технологічний

				ЛМТ-2 – 1 од.; плита з багатофункціональною духовкою Ariston – 1 од.; мікроскоп Microlab. Ноутбук Lenovo Idea Pad 100-15 – 1 од.
Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку	навчальна дисципліна	OK1.8SYLLABUSСтратегії оптимізації технологій та наукового пошуку.pdf	gzWRZRFUN7dD+96W2ISsCYRZMn1K2ImQ3HXc8NB4cRo=	Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 311. Інформаційне забезпечення включає доступ до електронних бібліотек і наукових баз даних (Scopus, Web of Science, Google Scholar, ResearchGate), методичні рекомендації щодо проведення наукового пошуку, аналізу та оптимізації технологій, навчальні посібники та монографії. Базове програмне забезпечення для роботи (системне – ОС Windows, прикладне – офісний пакет MS Office (Word, Excel, Power Point), системи ілюстративної та ділової графіки, відеоплеєри та ін.)
Інноваційний інжиніринг зернопереробних підприємств	навчальна дисципліна	OK1.7SYLLABUSІнноваційний інжиніринг.pdf	sZFK68K1orBoRtrZJZ+VRlH/RwmZuypTozeONkLP7Dc=	Навчальна аудиторія. Мультимедійний проектор для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Ноутбук Lenovo – 1 од.
Інноваційні технології зберігання зерна	навчальна дисципліна	OK1.5.3SYLLABUSІнноваційні технології зберігання зерна.pdf	yQ/YE2HEBZJXTdLXBya2K9sWI/Xei6B75T8nGG2qskY=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 108. Сушильна шафа електрична СЕШ 3М – 2 шт.; вологомір для масового аналізу зерна та зернопродуктів ЦВЗ-3 – 1 шт, вимірювач деформації клейковини ВДК-М – 2 од.; прилад Чижова – 1 од.; ваги – вологомір ADGS-50 – 1 од.; психрометр аспіраційний МВ-4М – 10 од., ваги лабораторні загального призначення – 1 од.; діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 од.; міні-млин У1-ЕМЛ – 1 од.; міксер – 4 од.; установка плющильно-розмельна (Р6-ПРУ) – 1 од.; плита електрична – 4 од.
Інноваційні технології переробки зерна	навчальна дисципліна	1.5.2SYLLABUSІнноваційні технології переробки зерна.pdf	MrLhbdWoe4oQYMkFNitHemM7YQT7fprqi+mVC7buRlc=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 309. Іономер лабораторний И-160 МИ – 1 од.; вимірювач деформації клейковини ВДК-М – 2 од.; ваги лабораторні загального призначення – 1 од.; вимірювач білості борошна ВББ-2 – 1 од.; прилад Чижова – 1 шт.; діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 од.; рН-метр лабораторний – 1 од.; плита електрична ЕО 3830 – 1

				од.; ваги – вологомір ADGS-50 – 1 од.; психрометр аспіраційний MB-4M – 10 од.; млин лабораторний технологічний ЛМТ-2 – 1 од.; плита з багатофункціональною духовкою Ariston – 1 од.; гальванометри дзеркальні постійного току М17 – 2 од.; електромагнітний повітряний насос SLL-40 – 1 од.; колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2 – 2 од.; магнітна установка – 1 од.; турбідиметр TN-100 – 1 од.; млин лабораторний зерновий ЛЗМК – 1 од.; холодильник – 1 од.; термостат сухо повітряний – 1 од.
Інноваційні технології виробництва комбікормів	навчальна дисципліна	OK1.5.1SYLLABUSІнноваційні технології комбікормів.pdf	hNax19zLr17IELl5rp5pAj95mplMYbRwTl6lqQoDOIU=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 108. Міні-млин У1-ЕМЛ – 1 од.; міксер – 4 од.; установка плющильно-розмельна (Р6-ПРУ) – 1 од.; ваги лабораторні загального призначення – 1 од.; діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 од.; плита електрична – 4 од.; млин лабораторний зерновий ЛЗМК – 1 од.; гранулятор з пласкою матрицею ДГК-1 – 1 од.; прес шнековий «Коркекс» для екструдуювання зернових – 1 од.; агрегат розмельно-просівний Р6-АРК – 1 од.; сушильна шафа електрична СЕШ 3М – 2 од.; вологомір для масового аналізу зерна та зернопродуктів ЦВЗ-3 – 1 од.
Оцінка ефективності бізнес-проектів	навчальна дисципліна	OK1.3SYLLABUSОцінка ефективності.pdf	71lfWv9coSGa5ox6wK1NuzGXHojmRLPvH+Il2QJZNSM=	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.
Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	навчальна дисципліна	OK1.2SYLLABUSФахова іноземна комунікація.pdf	RhCE1IVDXHYREDZTAqa6sZIV9yLt1eFsnp1R+TvKÖpg=	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., відеомагнітофон Daewoo 1 од., телевізор Daewoo 1 од., ПК Celeron 420/512 Mb 7 од., ПК Celeron 2.0/ 256 Mb 1 од.
Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	OK1.1SYLLABUSІнтелектуальна власність.pdf	l4xriAr9SLaLGh6C1p jTD3omhIbw3ouVR wxiVX89JXY=	Навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням, (ноутбук 1 од Asus F6500R PN F6RP730S58HWC, 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)
Управління якістю продукції зернопереробних виробництв	навчальна дисципліна	OK1.6SYLLABUSУправління якістю.pdf	sl2qa7NDPwXXkgxf 88bNZ4BykPCRH2n pCM/7qIW3Hm8=	Мультимедійний проектор BENQ MP 510, для візуалізації навчального матеріалу, демонстрації презентації, відеоматеріали та інші інтерактивні ресурси. Лабораторія кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів. Ауд. 108. Ваги лабораторні загального призначення – 1 од.; вимірювач білості борошна ВББ-2 – 1 од.; прилад Чиждова – 1 од.; діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 од.; рН-метр лабораторний – 1 од.; плита електрична ЕО 3830 – 1 од.; ваги – вологомір ADGS-50 – 1 од.; психрометр аспіраційний МВ-4М – 10 од.; млин лабораторний технологічний ЛМТ-2 – 1 од.; плита з багатофункціональною духовкою Ariston – 1 од.; Ноутбук Lenovo Idea Pad 100-15 – 1 од.

* 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)
404990	Шаніна Ольга Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1989, спеціальність: Технологія та організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 006176,	30	Інноваційні технології переробки зерна	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародна осіння школа Жана Моне у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського союзу

				виданий 08.11.2007, Атестат доцента ДЦ 000035, виданий 11.05.2000, Атестат професора 12ПР 005581, виданий 03.07.2008		та в Україні», (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 24-25 жовтня 2023 р., НУХТ, 30 годин, сертифікат №174; 2. Підвищення кваліфікації на базі Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна», «Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки», «Біотехнологічні процеси у зерноперобній галузі», «Статегія оптимізації технологій та наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси») Строк підвищення .з 01.10.2024 р по 02.12.2024 р., 180 год. (6 кредитів ECTS), підтверджено свідоцтвом про підвищення кваліфікації СН 00497176/000017-24 від 02.12.2024 р.; 3. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Інноваційні технології виробництва комбікормів», «Технологія виробництва комбікормів та кормових добавок», «Безпека продукції зернопереробних виробництв», «Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів») Строк підвищення з 23.12.2024 р по
--	--	--	--	---	--	---

							20.01.2025 р., 60 год. (2 кредити ECTS), підтверджено довідкою про підвищення кваліфікації №9 від 21.01.2025 р. Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 8, 12, 19 П 1 1. Technological aspects of rice gluten-free bread production [Electronic resource] / O. Shanina, N. Borovikova, T. Gavrish, K. Dugina // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. - 2022. - Vol. 16. - С. 579-589. - DOI 10.5219/1725. (Scopus). 2. The effect of polysaccharide and protein additives on the surface tension index of gluten-free dough [Text] / O. Shanina, T. Gavrish, N. Borovikova // Actual Issues of Modern Science : European Scientific e- Journal. - 2023. - № 26. - P. 36-42 DOI: 10.47451/inn2023-11- 01 3. Дослідження іонзв'язувальної здатності білків рисового тіста за наявності поліпшувачів [Текст] / Н. О. Боровікова, О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харч. вир-в ресторан. госп- ва і торгівлі : збірник наук. пр. - Харків : ДБТУ, 2024. - Вип. 1 (35). - С. 18-24 (Україна, ДБТУ) 4. Justification of safe shelf life of whole wheat flour of various sizes, depending on the processing method [Electronic resource] / F. Makhmudov, S. Azimova, M. Kizatova, A. Izmayev, O. Shanina // Eastern-european journal of enterprise technologies. - 2022. - Vol. 5, № 11(119). - С. 29-37. - DOI 10.15587/1729- 4061.2022.265812. 5. О. М. Шаніна, Т.В. Гавриш, А. Т. Джонстон. Особливості класифікації зерна пшениці та система забезпечення якості борошняних продуктів в Канаді// Прогресивні техніка та технології харчових
--	--	--	--	--	--	--	--

							зернопереробних виробництв та зернових ресурсів: навчальний посібник / Т.В. Гавриш, Л.М. Пузік, О.М. Шаніна, І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова; Держ. Біотехн. Університет. – Харків, 2025. – 195 с. П4 1. Інноваційні технології переробки зерна [Текст] : лаб. практикум з дисципліни для студентів напряму підгот. 181 Харчові технології, освіт. програма Технологія зернопродуктів та зернові ресурси, за освіт. рівнем магістр / Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна. - Харків : ДБТУ, 2024. - 51 с. 2. Інноваційні технології переробки зерна [Електронний ресурс]: опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі Шаніна О.М., Гавриш Т.В. – Електрон.дані. - Х.: ДБТУ, 2025. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» зі студентами освітнього рівня підготовки магістр, спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Технологія зернопродуктів та зернові ресурси / укл. канд.техн. наук доцент Гавриш Т.В., доктор техн. наук, професор Шаніна О.М., канд.техн. наук доцент Фоміна І.М, канд.техн. наук доцент Касабова К.Р., ст. викл. Боровікова Н.О. – Харків: ДБТУ, 2025. – 53 с. 4. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня
--	--	--	--	--	--	--	--

							вищої освіти денної та заочної форм навчання за спец. 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»; Держ. біотехнологічний ун-т; уклад.: О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, С. Г. Олійник. Харків: [б. в.], 2025. 77 с. 5. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: метод. вказівки до самост. вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології (ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»)/ Держ. біотехнол. ун-т; укл. Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. – Харків: ДБТУ, 2025. – 28 с. 6. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / уклад.: Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. - Харків: ДБТУ, 2025. – 73 с. П8 1. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0123U100364 «Інноваційні технології харчових продуктів із зерна та борошна» 2023-2025 рр П12 1. Шаніна О. Джонстон А. Особливості типізації зерна пшениці ікласифікації помельних продуктів в канаді // Продовольчі системи України – повоєнне відновлення та забезпечення сталого розвитку: Матеріали Міжнародного науково-практичного форуму. 15 травня, 2024 р. – Харків ДБТУ, 2024. –
--	--	--	--	--	--	--	--

							С 81-83. 2. Боровікова Н.О., Шаніна О.М., Гавриш Т.В. Дослідження мікрофлори безглютенового дріжджового рисового хліба в процесі зберігання// Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2024. – С. 43-44. 3. Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Боровікова Н.О. Перетравлюваність безглютенового рисового хліба //Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи». – Полтава: ПДАУ, 2024. – С. 271-272. 4. Боровікова Н.О., Гавриш Т.В., Шаніна О.М. Вплив структуроутворювачів білкової та полісахаридної природи на ІЧ-спектри рисового тіста // Modern Movement of Science: Proceedings of the 16th International Scientific and Practical Internet Conference, October 14-15, 2024. – С. 101-102. 5. Руденко В.Ю., Шаніна О.М., Гавриш Т.В. Інноваційні підходи до створення збалансованих кормів для улюбленців // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді : II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 7 листопада 2024 р. – Харків: ДБТУ, 2024. – С. 82. П19 Член Громадської організації «Тренінги
--	--	--	--	--	--	--	--

							з харчової безпеки» (код за ЄДРПОУ 43251869, КОАТУУ 631018800, КОПФГ – 815, КВЕД – 94.99) з 2020 року Відмінник освіти; стипендіат Кабінету Міністрів України, стипендіат Харківської держадміністрації; стипендіат програми WIRA SCHOLAR PROGRAM в Коледжі сільськогосподарських наук, Університету штату Пенсільванія
410966	Фоміна Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1986, спеціальність: технологія та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук КН 005069, виданий 25.02.1994, Атестат доцента ДЦ 000036, виданий 11.05.2000	32	Управління якістю продукції зерноперероб них виробництв	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищення кваліфікації в вищій школі агробізнесу в Ломжі: International Scientific and Pedagogical Seminar " Development of educational system in the field of agricultural sciences - from theory to practice. "11. 2021 6 hours (0.2 ECTS credits) NO. WSA/2121/11/144 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», (#620521-EPP-1-2020- 1-UA-EPPJMO- MODULE), 29-30 листопада 2021 р., НУХТ, 18 годин, сертифікат №092; Міжнародна осіння школа Жана Моне у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ 3. «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського союзу та в Україні», (#620521-EPP-1-2020- 1-UA-EPPJMO- MODULE), 24-25 жовтня 2023 р., НУХТ, 30 годин, сертифікат №363; 4. Підвищення кваліфікації у

							Державному закладі «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д.Ушинського» Південноукраїнський центр професійного розвитку керівників та фахівців соціономічної сфери. Строк підвищення кваліфікації з «10» травня 2023р. по «21» червня 2023р., обсяг 180 год (6 кредитів ECTS) , підтверджено сертифікатом про Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації №ПС32/1-001/035/2023 Видано 21.06.2023р. 5. Підвищення кваліфікації на базі Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна», «Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки», «Біотехнологічні процеси у зерноперобній галузі», «Статегія оптимізації технологій та наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси») Строк підвищення з 01.10.2024 р по 02.12.2024 р., 180 год. (6 кредитів ECTS), підтверджено свідоцтвом про підвищення кваліфікації СН 00497176/000022-24 від 02.12.2024 р 6. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна) за напрямом
--	--	--	--	--	--	--	--

						спеціальності 181 Харчові технології («Інноваційні технології виробництва комбікормів», «Технологія виробництва комбікормів та кормових добавок», «Безпека продукції зернопереробних виробництв», «Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів») Строк підвищення з 23.12.2024 р по 20.01.2025 р., 60 год. (2 кредити ECTS), підтверджено довідкою про підвищення кваліфікації №9 від 21.01.2025р Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 12, 19 Пі 1. Bliznjuk, Olga and Masalitina, Nataliia and Mezentseva, Iryna and Novozhylova, Tetiana and Korchak, Mykola and Haliasnyi, Ivan and Gavrish, Tatiana and Fomina, Iryna and Khalil, Viktoriya and Nikitchenko, Olga, Development of Safe Technology of Obtaining Fatty Acid Monoglycerides Using a New Catalyst (April 30, 2022). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(6 (116), 13–18, 2022. doi:10.15587/1729-4061.2022.253655, Available at SSRN: https://ssrn.com/abstract=4106486 Scopus 2. Гавриш Т.В., Боровікова Н.О., Касабова К.Р., Фоміна І.М. Інноваційні підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (35). – С 18-27. (Україна, фахове видання категорії В). 3. І.М. Фоміна, Т.В. Гавриш Інтегрування технології PCG (PROCEDURAL CONTENT
--	--	--	--	--	--	---

							GENERATION) для створення просторових моделей технологічного обладнання у проектування підприємств зберігання та переробки зерна / Міжнародна науково-методичної конференції «Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції» в межах реалізації грантового проекту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» (№101048268) напряму Жан Моне програми Еразмус+ Харків. – 2024. 4. Гавриш Т.В., Фоміна І.М. Інновації в зберіганні та переробці зерна на високоякісну продукцію // 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. 83–91. (Україна, фахове видання категорії В). 5. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskiy, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskiy, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., & Kolianovska, L. (2024). Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (132), 63–72. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571 Scopus 6. Fomina, I., Gavrish, T., Malikov, K., Ivanova, Y., Viun, T., Viun, S., Miasoiedov, K., Bytiak, S., & Radzishavska, Y. (2025). Use of thermoplastically extruded cereal products in nutrition support of patients with chronic pancreatitis and metabolic disorders.
--	--	--	--	--	--	--	--

INTERNATIONAL
JOURNAL OF
ENDOCRINOLOGY
(Ukraine), 21(3), 285–
293.
<https://doi.org/10.22141/2224-0721.21.3.2025.1540>
ПЗ

1. Технологічне проектування підприємств зернопереробної галузі [Текст] : навч. посібник до виконання випуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 179 с.

2. Технологічне проектування елеваторів та комбікормових підприємств [Текст] : навч. посіб. до виконання випуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / І. М. Фоміна, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 139 с.

3. Безпека продукції зернопереробних виробництв та зернових ресурсів: навчальний посібник / Т.В. Гавриш, Л.М. Пузік, О.М. Шаніна, І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова; Держ. Біотехн. Університет. – Харків, 2025. – 195 с.

П4

1. Безпека продукції галузі [Текст] : навч.-метод. посібник до виконання лаб. робіт з дисципліни / Л. М. Пузік, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 52 с.

2. Інноваційні технології виробництва комбікормів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисц. «Інноваційні технології виробництва комбікормів»; уклад.: Т. В. Гавриш, Н. О. Боровікова, І. М. Фоміна, К. Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2024. 51 с.

3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології зберігання і

						переробки зерна» зі студентами освітнього рівня підготовки магістр, спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Технологія зернопродуктів та зернові ресурси / укл. канд.техн. наук доцент Гавриш Т.В., доктор техн. наук, професор Шаніна О.М., канд.техн. наук доцент Фоміна І.М., канд.техн. наук доцент Касабова К.Р., ст. викл. Боровікова Н.О. – Харків: ДБТУ, 2025. – 53 с. 4. «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» розділ 1. «Інноваційні технології зберігання зерна»: навчально-методичний посібник для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Технологія зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі: І.М.Фоміна, Т.В.Гавриш, О.М.Шаніна, Н.О. Боровікова– Харків: ДБТУ, 2025. – 133 с. 5. «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв»: навчально-методичний посібник для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Технологія зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі: І.М.Фоміна, Т.В.Гавриш, І.В.Мараховська– Харків: ДБТУ, 2025. – 263 с. 6. Методи контролю харчової продукції. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Фоміна, Н.О. Боровікова– Х. : ДБТУ, 2023. – 104 с. 7. І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова,
--	--	--	--	--	--	---

О.О.Ізмайлова
Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія елеваторної промисловості» Х.: ДБТУ, 2024. – 97 с. (Україна)
8. О.М. Шаніна, Т.В. Гавриш, І.М. Фоміна
Навчально-методичний посібник до виконання кваліфікаційної роботи для студентів другого рівня вищої освіти денної (або заочної) форми навч. спец. 181 «Харчові технології»
Кваліфікаційна робота на здобуття ступеня вищої освіти «Магістр»: Х.: ДБТУ, 2024. – 90 с.
П8
1. Керівник науково-дослідної теми 0123U100364 «Інноваційні технології харчових продуктів із зерна та борошна» (2023-2025р.)
П12
1. Лисак О.О., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Застосування еструдованих зернопродуктів для харчової підтримки людей із захворюваннями травної системи // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 128 (Україна)
2. Мішура В.Є., Пивоваров Д.Д. (Кер. Фоміна І.М., Самохвалова О.В.) Багатокомпонентні зернові пластівці підвищеної біологічної цінності // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези

								доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 129 (Україна) 3. Азарян Ю.Б., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Використання капілярних віскозиметрів ВПЖ для визначення стану крохмалю зернової сировини під час термопластичного екструдювання // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 136 (Україна) 4. Головешко О.С., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Моделювання рецептур багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С.137 (Україна) 5. Ю. Азарян, К. Маліков, І. Фоміна Дослідження зміни стану крохмалю під час термопластичного екструдювання зерна пшениці МНПК «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», К.: НУХТ, 2023 – С. 37-38
							6. Войтенко Д.Є., Маліков К.С. Фоміна І.М. Ядро соняшнику, як складова в технології багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024. – 111 с.
							7. Курбанов Б.Л., Маліков К.С. Фоміна І.М. Створення рецептури багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів з урахуванням їх поживної цінності: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024. – 159 с.
							8. Мирошниченко О.П., Маліков К.С. Фоміна І.М. Доцільність використання волоського горіху в технології багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний

							університет. – Харків. – 2024. – 123 с. П19 Член Громадської організації «Тренінги з харчової безпеки» (код за ЄДРПОУ 43251869, КОАТУУ 631018800, КОПФГ – 815, КВЕД – 94.99) з 2020 р Керівник Громадської організації «Громадський рух «Щит» (код за ЄДРПОУ 34264893, КВЕД – 91330)
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, Атестат доцента 02ДЦ 000907, виданий 19.02.2004	31	Методи статистики та математичного моделювання у харчових технологіях	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. European Academy of Sciences and Research «Research Methods». Certificate XV-16-293849248-22. 2022р. Загальна кількість годин – 0,3 кредитів ECTS 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 – 180 годин, 6 кредитів ECTS Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 12, 13 П1 1. Maiia Artamonova, Natalia Shmatchenko, Olena Aksonova, Dmytro Torianik (2021). Influence of cryopastes and cryopowders on the state of moisture in marmalade. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 36, pp. 216-223. 2. Olena Aksonova ,Sergey Gubsky, Dmitry Torianik and Victoria Evlash The technology of curd cake with sucralose: a infrared spectroscopy analysis. BIO Web Conf. Volume 30, 2021 II International

Symposium
 “Innovations in Life Sciences” (ILS 2020), Article Number 01001, Number of page(s) 7, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001001> (https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2021/02/bioconf_ils2021_01001/bioconf_ils2021_01001.html)

3. O.Aksonova, D.Toranyk, D.Slivar, S.Gubsky. Evaluation of the intake of vitamin D in daily food rations by students // MDPI, Biol.Life Sci Forum, 2022. – Volume 12, Issue 1,5. – 8 pp

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. – 54(1) – 2024. – pp. 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>

Пз

1. Торяник Д.О., Софронова М.С. Вища математика. Деякі розділи математичного аналізу [електронний ресурс]: навч. Посібник – Х.: ХДУХТ, 2021. – 280 с. П4

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. Аксёнова, 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. Сіяєва. – Харків: ДБТУ, 2025. – 137 с. П8

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

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

3. Сливар Д., Ковальчук Д., Аксёнова 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. 100-103

4. Аксёнова 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 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. 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.
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	Оцінка ефективності бізнес-проектів	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/60111f49944c4b4089ec0a4d92228de6 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/60111f49944c4b4089ec0a4d92228de6 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. С. 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. Свідectво 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/buleten-avt-pravo-64-2021.zip 2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 100687. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика оцінювання ефективності управління інтегрованою структурою бізнесу сфери харчування». Автори: Круглова О.А., Тімченко О.Д. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 62, 2021. с. 148-149. https://ukrpatent.org/atachs/buleten-avt-pravo-62-2021-01.zip 3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 114263. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика визначення напрямів удосконалення системи планування діяльності підприємства». Автори: Круглова О.А., Козуб В.О., Козуб С.О., Літвінова І.М. Дата реєстрації 17.08.2022 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 72, 2022. с. 322-323. https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96%2072-2022.pdf.zip 4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №119639. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика визначення напрямів
--	--	--	--	--	--	--	---

							розвитку цифрового потенціалу підприємства». Автори: Гросул В.А., Круглова О.А., Твердохліб К.О. Дата реєстрації 07 червня 2023 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 76, 2023. с. 465. https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_76-2023.pdf.zip 5. Свідокство про реєстрацію авторського права на твір №120526. Літературний письмовий твір 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_77-2023.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. URL: https://repo.btu.kharkiv.ua/server/api/core/bitstreams/e162c05a-df73-4ef9-880e-66c1e6074b91/content 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 Харчові 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-проектів. Методичні матеріали до самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого
--	--	--	--	--	--	--	--

							(магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. Харків, ДБТУ, 2024. 22 с. 3. Круглова О.А., Величко К.Ю. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Завдання до практичних занять для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові 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 pp) URL: https://repo.btu.kharkiv.ua/items/fc50d868-2ae1-4090-a208-113b61c795cf 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 p.) URL: https://biotechuniv.edu.ua/nauka/naukovi-zhurnaly/zbirnyk-naukovyh-prats-ekonomichna-strategiya-i-perspektyvy-rozvytku-sfery-torgivli-ta-poslug/ 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.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. P. 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., Крутлова 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., Крутлова 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
405996	Колесник Аліна Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік	19	Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	Відомості про підвищення кваліфікації: ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, кафедра загального мовознавства і

				закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом магістра, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекон омічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 047616, виданий 02.07.2008, Атестат доцента АД 006897, виданий 09.02.2021		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 інно-вації
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.,
Arkhyova 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.

П8

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/ar
chive/v61/9.pdf](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-](https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/10/conf-18-10-24-)

							materialy.pdf? utm_source=chatgpt.co m 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»
405233	Дейниченко Григорій Вікторович	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган- 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	36	Інтелектуальна власність та патентознавств о	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Навчально- науковий інститут проектів та підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі МОН України за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2024 р. Свідоцтво №ПКО1597997\01751- 2024, 6 кредитів (180 годин). Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 19 Пі 1. 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. 2. 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 3. О. Omelchenko, G. Deynichenko, V.

Huzenko, I.
Zolotukhina, D.
Dmytrevskiy, V.
Chervonyi, D.
Horielkov, O. Melnik,
O. Korolenko, L.
Tsvirkun. 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. – VOL 4,
NO 11 (112) (2021). – P.
66-72.

4. Deynichenko G.,
Huzenko V.,
Zolotukhina I.,
Dmytrevskiy
D.,Chervonyi V.,
Horielkov D. A new
method of elimination
the polarizing layer
during the membrane
processing of
buttermilk Acta
Periodica Tehnologica.
Is. 53. 2022. P. 1-10.
(SCOPUS).

5. Deinychenko G.,
Dmytrevskiy D.,
Guzenko V.,
Omelchenko O.,
Perekrest 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. (Україна,
англійська).

6. 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
П2

1. Патент на
корисну модель №
152365 України, МПК
(2006.01) A23G 3/46.
Спосіб виробництва
напівфабрикату
молочно-білкового
для чизкейків/ Л.Г.
Дейниченко, Г.В.
Дейниченко, І.Л.
Корецька, О.С.
Павлюченко, Ю.П.
Фурманова. – №
u202106024; заяв.

							27.10.2021; опубл. 18.01.2023, бюл. №3/2023. – 3 с. 2. Патент на корисну модель № 152636 Україна, МПК A21D 8/02 (2006.01), A21D 13/04 (2017.01). Спосіб виробництва мигдального тістового напівфабрикату для чизкейків/ Л.Г. Дейниченко, Г.В. Дейниченко, І.Л. Корецька, О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова. – № u202106022; заяв. 27.10.2021; опубл. 29.03.2023, бюл. № 13/2023. – 3 с. 3. Патент на корисну модель № 152638 Україна, МПК (2006.01) A21D 13/064. Спосіб виробництва чизкейку білково-мигдального/ Л.Г. Дейниченко, Г.В. Дейниченко, І.Л. Корецька, О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова, В.Д. Коваленко. – № u202106030; заяв. 27.10.2021; опубл. 29.03.2023, бюл. №13/2023. – 3 с. 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 Консультації на здобуття 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 2 Керівництво дисертаціями 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.); -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: - Д64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі (2020-2021 р.); - Д26.055.02 Київського національного торговельно-економічного університету (2020-2021 р.); - 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 О.М. спец. 181 (27.12.2023 р.) П 8 Науковий керівник бюджетних тем: -15-21-22 Б (0120U105484) «Удосконалення процесів обробки м'ясної та рибної сировини». (2021-2022 рр.); - 12-21-22 Б (0120U105194) «Дослідження процесів мембранного розділення полікомпонентних рідинних систем у харчовій промисловості». (2021-2022 рр.) -15-23-24 Б (0123U100275) «Удосконалення баромембранних процесів і ресурсозберігаючих технологій структурованої десертної продукції». (2023-2024 рр.); - 2-25 Д «Розробка рекомендацій для очищення тушок риби від луски за допомогою
--	--	--	--	--	--	--	--

							ультразвуку» (2025 р.) Членство в редколегії наукових журналів: 1. Голова редакційної колегії «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації» Київський національний університет культури і мистецтва (м. Київ), 2020-2024 р. 2 Член редакційних колегій: -Міжнародного науково-практичного журналу «Technology and Agricultural Sciences» (Азербайджан, м. Лянкарань), 2023-2024р. - тематичного збірник наукових праць Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського «Обладнання та технології харчових виробництв» (м. Кривий Ріг), 2020-2024 р. - збірника наукових праць ПУЕІТ, м.Полтава, 2020-2024р. - збірника наукових праць ДБТУ, м. Харків, 2023-2024р. - наукового фахового видання "Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету", м. Мелітополь, 2023-2024р. - наукового фахового видання "Праці Таврійського державного агротехнологічного університету", м.Мелітополь, 2023-2024р. - колективної монографії «Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries» : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing” (2022). - 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 проводить МОН України, та звітів про їх виконання за тематичним напрямом №23. Харчові технології та промислова біотехнологія» (2023-2024р.). П 12 1. 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 проєкту «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 2. 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.
								3. 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 Паляница В. А., 2023. С. 36-37.
								4. 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.
								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. П 19 Член правління Асоціації кулінарів України (2020-2025р.)
404982	Олійник Світлана Георгіївна	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій 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	Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку	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. (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 ЕКТС (45 год) 5. Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, м. Харків (Україна), за напрямом спеціальності 181

							«Харчові технології» («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна», «Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки», «Біотехнологічні процеси у зернопереробній галузі», «Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси»), свідоцтво СН 00497176/0000019-24 від 02.12.2024, 180 год/ 6 кред. 6. Курс «Академічна доброчесність», освітня платформа Prometheus, сертифікат від 01.03.2025 р., 2 кредити ECTS (60 год). 7.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 Пі 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). 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 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. 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 торговельно-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 чуфи 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. П4 1. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: навчально-
--	--	--	--	--	--	--	---

							методичний посібник до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спец. 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»; Держ. біотехнологічний ун-т; уклад.: О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, С. Г. Олійник. Харків: [б. в.], 2025. 77 с. 2. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: метод. вказівки до самост. вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології (ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»)/ Держ. біотехнол. ун-т; укл. Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. – Харків: ДБТУ, 2025. – 28 с. 3. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / уклад.: Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. - Харків: ДБТУ, 2025. – 73 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 Венъцзюань 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.). П8 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 Пізн 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». П14 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 гуртком «Актуальні проблеми технології хлібобулочних і кондитерських виробів» (з 2021 р.). П19 Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів» (2025р.)
410966	Фоміна Ірина Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1986, спеціальність: технологія та організація громадського харчування, Диплом кандидата наук КН 005069, виданий 25.02.1994, Атестат доцента ДЦ 000036, виданий 11.05.2000	32	Інноваційні технології зберігання зерна	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне підвищення кваліфікації в вищій школі агробізнесу в Ломжі: International Scientific and Pedagogical Seminar " Development of educational system in the field of agricultural sciences - from theory to practice. "11. 2021 6 hours (0.2 ECTS credits) NO. WSA/2121/11/144 2. Міжнародна осіння школа Жана Моне у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського союзу та в Україні», (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 29-30 листопада 2021 р., НУХТ, 18 годин, сертифікат №092; Міжнародна осіння

							школа Жана Моне у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ 3. «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського союзу та в Україні», (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 24-25 жовтня 2023 р., НУХТ, 30 годин, сертифікат №363; 4. Підвищення кваліфікації у Державному закладі «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д.Ушинського» Південноукраїнський центр професійного розвитку керівників та фахівців соціономічної сфери. Строк підвищення кваліфікації з «10» травня 2023р. по «21» червня 2023р., обсяг 180 год (6 кредитів ECTS) , підтверджено сертифікатом про Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації №ПС32/1-001/035/2023 Видано 21.06.2023р. 5. Підвищення кваліфікації на базі Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна», «Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки», «Біотехнологічні процеси у зерноперобній галузі», «Стратегія оптимізації технологій та
--	--	--	--	--	--	--	---

							наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси») Строк підвищення .з 01.10.2024 р по 02.12.2024 р., 180 год. (6 кредитів ECTS), підтверджено свідоцтвом про підвищення кваліфікації СН 00497176/000022-24 від 02.12.2024 р 6. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Інноваційні технології виробництва комбікормів», «Технологія виробництва комбікормів та кормових добавок», «Безпека продукції зернопереробних виробництв», «Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів») Строк підвищення з 23.12.2024 р по 20.01.2025 р., 60 год. (2 кредити ECTS), підтверджено довідкою про підвищення кваліфікації №9 від 21.01.2025р Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 12, 19 Пп 1. Bliznjuk, Olga and Masalitina, Nataliia and Mezentseva, Iryna and Novozhylova, Tetiana and Korchak, Mykola and Haliasnyi, Ivan and Gavrish, Tatiana and Fomina, Iryna and Khalil, Viktoriya and Nikitchenko, Olga, Development of Safe Technology of Obtaining Fatty Acid Monoglycerides Using a New Catalyst (April 30, 2022). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(6 (116), 13–18, 2022. doi:10.15587/1729-4061.2022.253655, Available at SSRN: https://ssrn.com/abstract=4106486 Scopus 2. Гавриш Т.В., Боровікова Н.О., Касабова К.Р., Фоміна І.М. Інноваційні
--	--	--	--	--	--	--	---

							підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (35). – С 18-27. (Україна, фахове видання категорії В). 3. І.М. Фоміна, Т.В. Гавриш Інтегрування технології PCG (PROCEDURAL CONTENT GENERATION) для створення просторових моделей технологічного обладнання у проектування підприємств зберігання та переробки зерна / Міжнародна науково-методичної конференції «Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції» в межах реалізації грантового проекту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» (№101048268) на пряму Жан Моне програми Еразмус+ Харків. – 2024. 4. Гавриш Т.В., Фоміна І.М. Інновації в зберіганні та переробці зерна на високоякісну продукцію // 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. 83-91. (Україна, фахове видання категорії В). 5. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskyi, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskyi, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., & Kolianovska, L. (2024). Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. Eastern-
--	--	--	--	--	--	--	--

							European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (132), 63–72. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571 Scopus
							6. Fomina, I., Gavrish, T., Malikov, K., Ivanova, Y., Viun, T., Viun, S., Miasoiedov, K., Bytiak, S., & Radzishevska, Y. (2025). Use of thermoplastically extruded cereal products in nutrition support of patients with chronic pancreatitis and metabolic disorders. INTERNATIONAL JOURNAL OF ENDOCRINOLOGY (Ukraine), 21(3), 285–293. https://doi.org/10.22141/2224-0721.21.3.2025.1540
							Пз 1. Технологічне проектування підприємств зернопереробної галузі [Текст] : навч. посібник до виконання випуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 179 с.
							2. Технологічне проектування елеваторів та комбікормових підприємств [Текст] : навч. посіб. до виконання випуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / І. М. Фоміна, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 139 с.
							3. Безпека продукції зернопереробних виробництв та зернових ресурсів: навчальний посібник / Т.В. Гавриш, І.М. Пузік, О.М. Шаніна, І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова; Держ. Біотехн. Університет. – Харків, 2025. – 195 с.
							П4 1. Безпека продукції галузі [Текст] : навч.-метод. посібник до виконання лаб. робіт з дисципліни / Л. М. Пузік, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 52 с.
							2. Інноваційні технології

							виробництва комбікормів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисц. «Інноваційні технології виробництва комбікормів»; уклад.: Т. В. Гавриш, Н. О. Боровікова, І. М. Фоміна, К. Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2024. 51 с. 3. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» зі студентами освітнього рівня підготовки магістр, спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Технологія зернопродуктів та зернові ресурси / укл. канд.техн. наук доцент Гавриш Т.В., доктор техн. наук, професор Шаніна О.М., канд.техн. наук доцент Фоміна І.М, канд.техн. наук доцент Касабова К.Р., ст. викл. Боровікова Н.О. – Харків: ДБТУ, 2025. – 53 с. 4. «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» розділ 1. «Інноваційні технології зберігання зерна»: навчально-методичний посібник для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Технологія зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі: І.М.Фоміна, Т.В.Гавриш, О.М.Шаніна, Н.О. Боровікова– Харків: ДБТУ, 2025. – 133 с. 5. «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв»: навчально-методичний посібник для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньою програмою «Технологія зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі: І.М.Фоміна, Т.В.Гавриш,
--	--	--	--	--	--	--	---

								І.В.Мараховська–Харків: ДБТУ, 2025. – 263 с. 6. Методи контролю харчової продукції. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» / укладачі: Фоміна, Н.О. Боровікова– Х. : ДБТУ, 2023. – 104 с. 7. І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова, О.О.Ізмайлова Навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія елеваторної промисловості» Х.: ДБТУ, 2024. – 97 с. (Україна) 8. О.М. Шаніна, Т.В. Гавриш, І.М. Фоміна Навчально-методичний посібник до виконання кваліфікаційної роботи для студентів другого рівня вищої освіти денної (або заочної) форми навч. спец. 181 «Харчові технології» Кваліфікаційна робота на здобуття ступеня вищої освіти «Магістр»: Х.: ДБТУ, 2024. – 90 с. П8 1. Керівник науково-дослідної теми 0123U100364 «Інноваційні технології харчових продуктів із зерна та борошна» (2023-2025р.) П12 1. Лисак О.О., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Застосування еструдованих зернопродуктів для харчової підтримки людей із захворюваннями травної системи // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 128 (Україна) 2. Мішура В.Є., Пивоваров Д.Д. (Кер. Фоміна І.М., Самохвалова О.В.) Багатокомпонентні зернові пластівці підвищеної біологічної цінності // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 129 (Україна) 3. Азарян Ю.Б., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Використання капілярних віскозиметрів ВПЖ для визначення стану крохмалю зернової сировини під час термопластичного екструдювання // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С. 136 (Україна) 4. Головешко О.С., Маліков К.С. (Кер. Фоміна І.М.) Моделювання рецептур багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнародної науково-практичної
--	--	--	--	--	--	--	---

							конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2023. – С.137 (Україна) 5. Ю. Азарян, К. Маліков, І. Фоміна Дослідження зміни стану крохмалю під час термопластичного екструдкування зерна пшениці МНПК «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні», К.: НУХТ, 2023 – С. 37-38 6. Войтенко Д.Є., Маліков К.С. Фоміна І.М. Ядро соняшнику, як складова в технології багатокomпонентних екструдованих зернопродуктів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024. – 111 с. 7. Курбанов Б.Л., Маліков К.С. Фоміна І.М. Створення рецептури багатокomпонентних екструдованих зернопродуктів з урахуванням їх поживної цінності: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024. – 159 с. 8. Мирошніченко О.П., Маліков К.С. Фоміна І.М. Доцільність
--	--	--	--	--	--	--	---

							використання волоського горіху в технології багатокомпонентних екструдованих зернопродуктів: Матеріали Міжнародної науково- практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» 07 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний університет. – Харків. – 2024. – 123 с. П19 Член Громадської організації «Тренінги з харчової безпеки» (код за ЄДРПОУ 43251869, КОАТУУ 631018800, КОПФГ – 815, КВЕД – 94.99) з 2020 р Керівник Громадської організації «Громадський рух «Щит» (код за ЄДРПОУ 34264893, КВЕД – 91330)
405906	Іващенко Сергій Григорович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет мехатроніки та інжинірингу	Диплом спеціаліста, Харківський державний технічний університет сільського господарства, рік закінчення: 1996, спеціальність: експлуатація і ремонт сільськогоспод арської техніки, Диплом кандидата наук ДК 042557, виданий 11.10.2007, Атестат доцента 12ДЦ 026019, виданий 20.01.2011	26	Інноваційний інжиніринг зернопереробн их підприємств	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Наукові публікації. Вебінар. "International experience in the field of publishing. Successful publications in Scopus and Web of Science" № AD 1483 від 12.04.23 30/1. 2. Наукові публікації. Вебінар. For successful participation in the series of educational webinars on scientometrics for profesionfl development «From idea to successful publicfction». № UA 1071 від 29.02.24 30/1. 3. Universitas STEKOM (Indonencia). Міжнародне науково- педагогічне підвищення кваліфікації «Ol and Education Unlocksng the Future». OS № 32/1 – 008/0135/2024. від 20.05.2024. 6/0,2. 4. Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д. Ушинського. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Сучасні

						методи і форми організації освітнього процесу в умовах цифрової трансформації». № ПС 32/1-001/008/2024. від 28.06.2024. 180/6. Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 11, 12, 19 П1 1. Богомолов О.В., Михайлов В.М., Завгородній О. І., Ірклієнко В.І., Богомолов О.О., Іващенко С.Г. До питання енергоємності процесів сепарації зернових сумішей. Вісник Том 13, ТДАТУ. Запоріжжя:, 2022 р. - С. 1-8. DOI: 10.31388/2220-8674-2022-3-1. 2. Determination of ways of improving the process of separation of seed materials on the working surface of the pneumatic sorting table. Vadym Bredykhin, Taras Shchurb, Liliia Kis-Korkishchenko, Serhii Denisenko, Serhii Ivashchenko, Andrzej Marczukf, Oleg Dzhidzhorag, Maciej Kubonh, Agricultural Engineering. No. 1: 2024, Vol . 28, pp. 51-71. DOI: 10.2478/agriceng-2024-0005. П3 1. Бредихін В.В., Богомолов О.В., Сліпченко М.В., Кісь-Коркіщенко Л.В., Іващенко С.Г., Ірклієнко В.І., Черняєв О.О., Тікунов С.Р. Наукові основи ощадливої підготовки насіння з поліпшеним потенціалом. Монографія. –Харків, «Діса+»: –2023. – 408с. П4 1. Іващенко С.Г. Ільїна Н.О. Сучасне розуміння інжинірингу: методичні вказівки - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. 2. Іващенко С.Г. Ільїна Н.О. Формування інноваційного інжинірингу галузі в Україні і світі: методичні вказівки - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. 3. Іващенко С.Г. Ільїна
--	--	--	--	--	--	---

							Н.О. Класифікаційні схеми інжинірингу та моделі діяльності харчових підприємств: методичні вказівки - Харків: 2024. - 12 с. 4. Іващенко С.Г. Льїна Н.О. Основні напрямки нових технологічних рішень галузі: методичні вказівки - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. 5. Іващенко С.Г. Льїна Н.О. Застосування методів оптимізації в інженерній практиці: методичні вказівки. - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. 6. Іващенко С.Г. Льїна Н.О. Вибір шляхів та планування інноваційної діяльності підприємства: методичні вказівки. - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. 7. Іващенко С.Г. Льїна Н.О. Життєвий цикл інновації та фактори впливу на інноваційний розвиток зернопереробних підприємств: методичні вказівки. - Харків, ДБТУ: 2024. - 12 с. П8 1. Відповідальний виконавець наукової теми «Розробка інноваційних енергозберігаючих технологій процесів та обладнання для сепарації, транспортування та здрібнення зерна з отриманням нових видів борошна та крупи» № 0121U114567 2023 р. П11 Наукове консультування підприємств згідно з договорами СФГ «Калина» від 01.10.2019 до 01.10.2024; ПСП «Исток» від 01.10.2021 до 10.10.2024; ФГ «Концевич» від 01.10.2019 до 10.10.2024; ФГ «Ока» від 01.10.2019 до 10.10.2024; ПТФ «ІВО» від 01.10.2019 до 10.10.2024; ТОВ Фармацевтична компанія «Здоров'я» від 30.01.2020. П12 1. Богомолов О.В., Гурський П.В., Іващенко С.Г., Денисенко С.А.
--	--	--	--	--	--	--	--

							застосування ультразвуку при виробництві макаронних виробів /Тези матеріалів IV Міжнародної науково- практичної конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». Запоріжжя: ТДАТУ, 2022 р. –С. 74-77. 2. Іващенко С.Г., Денисенко С.А., Повассар Г.С. Відновлення гільз циліндрів за допомогою легованого чавуна./Матеріали міжнародної науково- практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв”. Харків: ДБТУ, 2022 р. –С. 369- 371. 3. Іващенко С.Г., Денисенко С.А., Повассар Г.С. Виробництво сухих порошкоподібних плодово-ягідних соків-напоїв – запорука здоров’я населення україни./Матеріали міжнародної науково- практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв”. Харків: ДБТУ, 2022 р. –С. 80- 81. 4. Іващенко С.Г., Денисенко С.А., Герасименко С.С. Виробництво дрібноштучних хлібо- булочних виробів – нагальна потреба населення країни./Матеріали міжнародної науково- практичної конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв”. Харків: ДБТУ, 2022 р. –С. 81- 82. 5. Іващенко С.Г., Денисенко С.А., Косов М.О. До питання удосконалення машино-апаратурної лінії з виробництва кондитерських виробів на підприємствах малої потужності./Матеріал и міжнародної науково-практичної
--	--	--	--	--	--	--	--

							конференції “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв”. Харків: ДБТУ, 2022 р. –С. 82-84. П19 Член Української Асоціації аграрних інженерів з 2011 р.
404978	Гавриш Тетяна Володимирівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технології та організації харчування, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 030772, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 032343, виданий 26.09.2012	23	Безпека продукції галузі	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. 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», (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 24-25 жовтня 2023 р., НУХТ, 30 годин, сертифікат №152; 2. 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» за дистанційною формою навчання в період з «02» жовтня 2023 р. по «09» жовтня 2023 р., обсяг 45 год (1,5 кредити ECTS), підтверджено сертифікатом №16244 від 09.10.2023 р., 3. Підвищення кваліфікації у Державному закладі «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д.Ушинського» Південноукраїнський центр професійного розвитку керівників та фахівців соціономічної сфери. Строк підвищення кваліфікації з «10» травня 2023р. по «21» червня 2023р., обсяг 180 год (6 кредитів ECTS) ,

							підтверджено сертифікатом про Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації №ПСЗ2/1-001/009/2023 Видано 21.06.2023р. 4. Підвищення кваліфікації на базі Європейського інституту інноваційного розвитку (Острава, Чехія) закордонне стажування для педагогічних, науково-педагогічних працівників, аспірантів та докторантів Строк підвищення .з 10.11.2023 р по 28.12.2023 р., 180 год. (6 кредитів ECTS), підтверджено сертифікатом про підвищення кваліфікації №tec-2023-07 Видано 28.12.2023р. 5. Підвищення кваліфікації на базі Навчально-методичного центру вищої та фахової передвищої освіти (м. Київ, Україна) «Безпечність та якість харчових продуктів: сучасні виклики» Строк підвищення .з 28.03.2024 р по 28.06.2024 р., 8 год. (0,26 кредити ECTS), підтверджено сертифікатом про підвищення кваліфікації №СС 38282994/3674-24 Видано 24.06.2024 р. 6. Підвищення кваліфікації на базі Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна», «Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки»,
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Біотехнологічні процеси у зерноперобній галузі», «Статегія оптимізації технологій та наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси») Строк підвищення .3 01.10.2024 р по 02.12.2024 р., 180 год. (6 кредитів ECTS), підтверджено свідоцтвом про підвищення кваліфікації СН 00497176/000017-24 від 02.12.2024 р 7. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Інноваційні технології виробництва комбікормів», «Технологія виробництва комбікормів та кормових добавок», «Безпека продукції зернопереробних виробництв», «Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів») Строк підвищення з 23.12.2024 р по 20.01.2025 р., 60 год. (2 кредити ECTS), підтверджено довідкою про підвищення кваліфікації №9 від 21.01.2025р Відповідає 11 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 14, 15, 19 Пі 1. О. М. Шаніна, Т.В. Гавриш, А. Т. Джонстон. Особливості класифікації зерна пшениці та система забезпечення якості борошняних продуктів в Канаді// 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. 64-72. (Україна, українська,
--	--	--	--	--	--	--	--

							фахове видання категорії B). 2. Technological aspects of rice gluten-free bread production [Electronic resource] / O. Shanina, N. Borovikova, T. Gavrish, K. Dugina // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. - 2022. - Vol. 16. - C. 579-589. - DOI 10.5219/1725. (Scopus). 3. Development of rational technology for sodium glyceroxide obtaining [Electronic resource] / M. Korchak, O. Blyzniuk, S. Nekrasov, T. Gavrish, O. Petrova, N. Shevchuk, L. Strikha, O. Kostyrkin, E. Semenov, D. Saveliev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2022. - Vol. 5, Issue 6 (119). - C. 15-21. - DOI 10.15587/1729-4061.2022.265087. (Scopus). 4. Development of technology for the production of buckwheat grain using plasmochemically activated aqueous solutions [Text] / O. Kovalyova, N. Vasylieva, I. Galyasnyi, T. Gavrish, A. Dikhtyar, S. Andrieieva, N. Didukh, I. Balandina, L. Obolentseva, N. Hireenko // European Journal of Enterprise Technologies. - 2023. - Vol. 6, Issue 12 https://dspace.dsau.dp.ua/handle/123456789/9709 (Scopus). 5. Development of buckwheat groats production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions [Electronic resource] / O. Kovalova, N. Vasylieva, I. Haliasnyi, T. Gavrish, A. Dikhtyar, S. Andrieieva, N. Didukh, I. Balandina, L. Obolentseva, N. Hireenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2023. - Vol. 6, Issue 11 (126). - P. 59-72. - DOI 10.15587/1729-4061.2023.290584. (Scopus). 6. Determining the effect of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds
--	--	--	--	--	--	--	--

[Electronic resource] / O. Kovalova, N. Vasylieva, S. Stankevych, I. Zabrodina, I. Haliasnyi, T. Gontar, O. Kotliar, T. Gavrish, M. Gill, O. Karatieieva // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2023. - Vol. 2, Issue 11 (122). - P. 99-111. - DOI 10.15587/1729-4061.2023.275548. (Scopus).

7. The effect of polysaccharide and protein additives on the surface tension index of gluten-free dough [Text] / O. Shanina, T. Gavrish, N. Borovikova // Actual Issues of Modern Science : European Scientific e-Journal. - 2023. - № 26. - P. 36-42 DOI: 10.47451/inn2023-11-01

8. Дослідження іонзв'язувальної здатності білків рисового тіста за наявності поліпшувачів [Текст] / Н. О. Боровікова, О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харч. вир-в ресторан. госп-ва і торгівлі : збірник наук. пр. - Харків : ДБТУ, 2024. - Вип. 1 (35). - С. 18-24 (Україна, ДБТУ)

9. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions [Electronic resource] / O. Kovalova, N. Vasylieva, I. Haliasnyi, T. Gavrish, A. Dikhtyar, S. Andrieieva, T. Gontar, O. Osmanova, S. Omelchenko, O. Ashtaiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2024. - Vol. 1, Issue 11 (127). - P. 38-51. - DOI 10.15587/1729-4061.2024.298797. (Scopus).

10. Шаніна О. М., Гавриш Т. В., Боровікова Н. О. Визначення якості борошняної сировини. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі

: зб. наук. праць.
Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (36). – С 75-82. (журнал, Україна, українська)
11. Гавриш Т.В., Боровікова Н.О., Касабова К.Р., Фоміна І.М.. Інноваційні підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (35). – С 18-27. (Україна, фахове видання категорії В).
12. Гавриш Т.В., Фоміна І.М. Інновації в зберіганні та переробці зерна на високоякісну продукцію // 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. 83-91. (Україна, фахове видання категорії В).
13. Fomina, I., Gavrish, T., Malikov, K., Ivanova, Y., Viun, T., Viun, S., Miasoiedov, K., Bytiak, S., & Radzishevskaya, Y. (2025). Use of thermoplastically extruded cereal products in nutrition support of patients with chronic pancreatitis and metabolic disorders. INTERNATIONAL JOURNAL OF ENDOCRINOLOGY (Ukraine), 21(3), 285–293. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.21.3.2025.1540>
П2
1. Патент на винахід №123072, Україна. МПК А021D 13/066 (2017. 01) Спосіб виробництва безглютенового хліба. Шаніна О.М., Боровікова Н.О., Гавриш Т.В., Певна В.Ю. – № а2019 05745; Заявлено 27.05.2019. Опубл. 10.02.2021, бюл.№6
ПЗ
1. Утворення пінної

							структури бездріжджових безглютенкових виробів: монографія/ І.В. Галясний, Т.В. Гавриш, О.М. Шаніна. – Харків: ПромАрт, 2021. – 116 с. 2. Технологічне проектування підприємств зернопереробної галузі [Текст] : навч. посібник до виконання выпуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 179 с. 3. Технологічне проектування елеваторів та комбікормових підприємств [Текст] : навч. посіб. до виконання выпуск. роботи для студентів спец. 181 Харчові технології / І. М. Фоміна, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 139 с. 4. Безпека продукції зернопереробних виробництв та зернових ресурсів: навчальний посібник / Т.В. Гавриш, І.М. Пузік, О.М. Шаніна, І.М. Фоміна, Н.О. Боровікова; Держ. Біотехн. Університет. – Харків, 2025. – 195 с. П4 1. Безпека продукції галузі [Текст] : навч.-метод. посібник до виконання лаб. робіт з дисципліни / І. М. Пузік, Т. В. Гавриш, І. М. Фоміна, Н. О. Боровікова. - Харків : ДБТУ, 2024. - 52 с. 2. Інноваційні технології переробки зерна [Текст] : лаб. практикум з дисципліни для студентів напряму підгот. 181 Харчові технології, освіт. програма Технологія зернопродуктів та зернові ресурси, за освіт. рівнем магістр / Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна. - Харків : ДБТУ, 2024. - 51 с. Біополімери зерна та їх перетворення під час переробки [Текст] : лаб. практикум з дисципліни для студентів напряму підгот. 181 Харчові технології, освітня програма Технологія
--	--	--	--	--	--	--	---

							зернопродуктів та зернові ресурси, за освіт. рівнем магістр / Л. М. Пузік, Т. В. Гавриш. - Харків : ДБТУ, 2024. - 94 с. 3. Інноваційні технології виробництва комбікормів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисц. «Інноваційні технології виробництва комбікормів»; уклад.: Т. В. Гавриш, Н. О. Боровікова, І. М. Фоміна, К. Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2024. 51 с. 4. Інноваційні технології переробки зерна [Електронний ресурс]: опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форми навчання, спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / укладачі Шаніна О.М., Гавриш Т.В. – Електрон.дані. - Х.: ДБТУ, 2025. 5. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» зі студентами освітнього рівня підготовки магістр, спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Технологія зернопродуктів та зернові ресурси / укл. канд.техн. наук доцент Гавриш Т.В., доктор техн. наук, професор Шаніна О.М., канд.техн. наук доцент Фоміна І.М, канд.техн. наук доцент Касабова К.Р., ст. викл. Боровікова Н.О. – Харків: ДБТУ, 2025. – 53 с. 6. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спец. 181
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»; Держ. біотехнологічний ун- т; уклад.: О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш, С. Г. Олійник. Харків: [б. в.], 2025. 77 с. 7. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: метод. вказівки до самоств. вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології (ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси»)/ Держ. біотехнол. ун-т; укл. Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. – Харків: ДБТУ, 2025. – 28 с. 8. Стратегії оптимізації технологій та наукового пошуку: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / уклад.: Гавриш Т.В., Шаніна О.М., Олійник С.Г. - Харків: ДБТУ, 2025. – 73 с. П7 1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Васильченко Тетяни Олександрівни на здобуття ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів НУХТ (2021 р) 2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Гетьман Інни Анатоліївни на здобуття наукового ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» НУХТ (2023 р) 3. Офіційний опонент дисертаційної роботи
--	--	--	--	--	--	--	--

							Краєвської Світлани Петрівни на здобуття наукового ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» ДТЕУ (2024 р) П8 1. Керівник держбюджетною темою 0119U00366 «Дослідження фізико-хімічних, мікробіологічних, біохімічних процесів у виробництві харчових продуктів з зерна та борошна» 2020-2022 рр. 2. Член редакційної колегії міжнародної наукової конференції «Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді» ДБТУ (2024 р.) П10 1. Член міжнародного наукового комітету науково-практичної конференції «Інноваційні технології у хлібопекарному виробництві» НУХТ (2024 р). 2. Член міжнародного наукового комітету науково-практичної конференції «Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв» ДБТУ (2023 р). 3. Член редакційної колегії 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. 1 (35). – 201 с. П12 1. Боровікова Н.О., Шаніна О.М., Гавриш Т.В. Дослідження мікрофлори безглютенового дріжджового рисового хліба в процесі зберігання// Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку
--	--	--	--	--	--	--	---

							кондитерської галузі». – К.: НУХТ, 2024. – С. 43-44. (Україна). 2. Шаніна О.М., Гавриш Т.В., Боровікова Н.О. Перетравлюваність безглютенового рисового хліба // Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи». – Полтава: ПДАУ, 2024. – С. 271-272. (Україна). 3. Боровікова Н.О., Гавриш Т.В., Шаніна О.М. Вплив структуроутворювачів білкової та полісахаридної природи на ІЧ-спектри рисового тіста // Modern Movement of Science: Proceedings of the 16th International Scientific and Practical Internet Conference, October 14-15, 2024. – С. 101-102. (Україна). 4. Гавриш Т.В., Боровікова Н.О., Пречисла А.В. Оптимізація умов зберігання зерна ярого тритікале // Матеріали VII Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «проблеми та перспективи розвитку Сільськогосподарського машинобудування»». – Полтава: ПДАУ, 2024. – С. 271-272. (Україна). 5. Пузік Л., Гавриш Т. Сучасний стан органічного овочівництва // Наукові та практичні аспекти виробництва органічних харчових продуктів: Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції. 17 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – С. 44-47. (Україна). 6. Фоміна І.М., Гавриш Т.В. Інтегрування технології PCG (PROCEDURAL CONTENT GENERATION) для створення
--	--	--	--	--	--	--	---

							просторових моделей технологічного обладнання у проектування підприємств зберігання та переробки зерна // Міжнародна науково-методичної конференції «Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції» в межах реалізації грантового проекту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» напрому Жан Моне програми Еразмус+ Харків. – 2024. (Україна). 7. Гавриш Т.В., Касабова К.Р. Інноваційні підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Integration of Education, Science and Business in Modern Environment: Winter Debates: Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Internet Conference, February 6-7, 2025. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine – P.110 П14 Логінова А. - диплом III ступеня за перемогу у другому етапі Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт “Agricultural sciences and food” (specialty 208 “Agroengineering”), June 10, 2021 П15 1. Разом з ученицею 10 класу Гришко Софії ЗОШ №68 підготовлено науково-дослідницьку роботу за темою «Дослідження впливу озono-повітряної суміші на фізіологічні та мікробіологічні показники якості насіння сої» для участі у конкурсі МАН, яка посіла 2 місце за секцією «Агрономія» на II обласному етапі конкурсу-захисті, а також отримала срібну медаль на Всеукраїнському етапі Міжнародної Олімпіади геніїв, є дипломантом Всеукраїнського конкурсу учнівської
--	--	--	--	--	--	--	--

							молоді «Дотик природи». (2023 р) 2. Разом з ученицею 11 класу Гришко Софії ЗОШ №68 підготовлено науково-дослідницьку роботу за темою «Дослідження зберігання злакових культур за різних умов» для участі у конкурсі МАН, яка посіла 1 місце за секцією «Агрономія» на II обласному етапі конкурсу-захисті, є дипломантом Всеукраїнського конкурсу учнівської молоді «Дотик природи». (2024 р) 3. Член організаційного комітету проведення II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2023/2024 р за спеціальністю «Харчові технології» (НУХТ) П19 Член Громадської організації «Тренінги з харчової безпеки» (код за ЄДРПОУ 43251869, КОАТУУ 631018800, КОПФГ – 815, КВЕД – 94.99) з 2020 р.
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 харчокопцентратів, Диплом кандидата наук ДК 023077, виданий 26.06.2014, Аттестат	11	Інноваційні технології виробництва комбікормів	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 діяльності у закладах вищої та фахової

				доцента АД 002058, виданий 05.03.2019		передвищої освіти в умовах воєнних реалій», 10.05.2022-21.06.2022 р., - 180 годин 2. Міжнародна осіння Школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: Імплементация європейських підходів» та перша міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах європейського союзу та в Україні», сертифікат учасника № 234, тренінг у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA EPPIMO-MODULE), 29-30 листопада 2021 р., НУХТ, 30 годин 3. Київський академічний університет, сертифікат про підвищення кваліфікації від 23.06.2023, за Інкубаційною програмою «Booster інноваційних проектів - 2023» в рамках освітньої програми підвищення кваліфікації «Підготовка пітч-презентацій інноваційного проекту», 16.05.2023-23.06.2023 р., 90 годин 4. 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 проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA EPPIMO-MODULE), 24-25 жовтня 2023 р.,
--	--	--	--	--	--	--

							НУХТ, 30 годин 5. Інститут рослинництва імені В.Я. Юр'єва НААН Свідоцтво СН 00497176/000018-24, за напрямом спеціальності 181 «Харчові технології» («Контроль якості та безпеки зерна та зернопродуктів», «Технологія елеваторної промисловості», «Технологія борошномельних виробництв», «Технологія круп'яного виробництва», «Інноваційні технології зберігання зерна», «Інноваційні технології переробки зерна та їх перетворення під час переробки», «Біотехнологічні процеси у зерноперобній галузі», «Статегія оптимізації технологій та наукового пошуку», «Основи зберігання та переробки зерна», «Методи контролю продукції харчових виробництв», «Зернові ресурси»), 02.12.2024, 180 год/ 6 кред. 6. ПрАТ «Харківський комбікормовий завод» (м. Харків, Україна) за напрямом спеціальності 181 Харчові технології («Інноваційні технології виробництва комбікормів», «Технологія виробництва комбікормів та кормових добавок», «Безпека продукції зернопереробних виробництв», «Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів») Строк підвищення з 23.12.2024 р по 20.01.2025 р., 60 год. (2 кредити ECTS), підтверджено довідкою про підвищення кваліфікації №9 від 21.01.2025 р. Відповідає 8 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 19 Пі 1. Гавриш Т.В.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Боровікова Н.О., Касабова К.Р., Фоміна І.М.. Інноваційні підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць. Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (35). – С 18-27. (Україна, фахове видання категорії В). 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. Scopus 3. Kasabova, K., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Shmatchenko, N., Simakova, O., Goriainova, I., Volodko, O., & Mironov, D. (2021). Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (111), 49–56. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.231730. Scopus 4. Samokhvalova, O., Kasabova, K., Shmatchenko, N., Zagorulko, A., & Zahorulko A. (2021). Improvement of technology of marmalade adding multiple component fruit and berrie paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (114), 6–14. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.245986 Scopus 5. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Kasabova, K., Liashenko, B., Postadzhiev, A., & Sashnova, M. (2022). Improving a tempering machine for
--	--	--	--	--	--	--	---

							confectionery masses . Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (116), 6–11. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.254873 Scopus
							6. Zagorulko, A., Zahorulko, A., Kasabova, K., Chuiko, L., Yakovets, L., Pugach, A., Barabolia, O., & Lavruk, V. (2022). Improving the production technology of functional paste-like fruit-and-berry semi-finished products . Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11 (118), 43–52. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.262924 Scopus
							7. Zagorulko, A., Shydakova-Kameniuka, O., Kasabova, K., Zahorulko, A., Budnyk, N., Kholobtseva, I., Kolianovska, L., & Shklieriev, O. (2023). Substantiating the technology of cream-whipped candy masses with the addition of berry and fruit paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (123), 50–59. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279287 Scopus
							8. Zagorulko, A., Kasabova, K., Zahorulko, A., Shydakova-Kameniuka, O., Ponomarenko, N., Bereza, O., Gromov, A., & Kholobtseva, I. (2024). Improving the production technique of pat based on multicomponent fruit and berry paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (128), 46–55. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301651 Scopus
							Пз 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. П4 1. Інноваційні технології виробництва комбікормів: навчально-методичний посібник до виконання лабораторних робіт з дисц. «Інноваційні технології виробництва комбікормів»; уклад.: Т. В. Гавриш, Н. О. Боровікова, І. М. Фоміна, К. Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2024. 51 с. 2. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Інноваційні технології зберігання і переробки зерна» зі студентами освітнього рівня підготовки магістр, спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Технологія зернопродуктів та зернові ресурси / укл. канд.техн. наук доцент Гавриш Т.В., доктор техн. наук, професор Шаніна О.М., канд.техн. наук доцент Фоміна І.М, канд.техн. наук доцент Касабова К.Р., ст. викл. Боровікова Н.О. – Харків: ДБТУ, 2025. – 53 с. 3. Інноваційні технології виробництва комбікормів: опорний конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Технології зернопродуктів та зернові ресурси» / уклад.: Гавриш Т.В., Касабова К.Р., Боровікова Н.О. - Харків: ДБТУ, 2025. – 56 с. П8 1. Рецензент Eastern-European Journal of Enterprise
--	--	--	--	--	--	--	---

							Technologies, який включено до переліку фахових видань України та бази даних Scopus (65 рецензій, https://www.webofscience.com/wos/author/researcher/AAY-5693-2021).
							2. Рецензент монографії "SOCIAL TENSION: MANIFESTATION AND CAUSES", що включено до наукометричної бази Scopus, 2023, 2024 р.
							3. Член редакційної колегії збірника наукових праць категорії Б «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі», 2024, 2025 р.
							П9
							1. Експерт акредитаційної комісії Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (справа № 1203/АС-20, № 1775/АС-21, 1873/АС-21).
							2. Експерт Міністерства освіти і науки України для проведення наукової та науково-технічної діяльності (наказ МОН від 12.07.2024 № 982).
							П12
							1. Гавриш Т.В., Касабова К.Р. Інноваційні підходи для підвищення ефективності та стійкого розвитку виробництва кормів. Integration of Education, Science and Business in Modern Environment: Winter Debates: Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Internet Conference, February 6-7, 2025. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine – P.110
							2. Olga Samokhvalova, Svitlana Oliinyk, Kateryna Kasabova, Galyna Stepankova, Olena Bolkhovitina. Prospects for use of new sources of dietary fibers in the technology of flour confectionery products // BIO Web Conf. II International Symposium "Innovations in Life Sciences". – 2021. – Vol. 30. https://doi.org/10.1051

						/bioconf/20213001017 3. Andreii Zahorulko, Aleksey Zagorulko, Kateryna Kasabova, Irina Gordienko. Creation of multi-component fruit and vegetable semi-finished products and confectionery on their basis with health properties // BIO Web Conf. II International Symposium “Innovations in Life Sciences”. – 2021. – Vol. 30. 01024. https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001024 4. Babaiev, S., Kasabova, K., Samokhvalova, O., Shydakova-Kameniuka, O., Zagorulko, A., Zahorulko, A., Budnyk, N., Shklyiaev, O. (2023). Structural and mechanical properties of Turkish delight production using fruit and vegetable paste. EUREKA: Life Sciences, 3, 20–26. doi: https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002970 5. Shydakova-Kameniuka, O., Zagorulko, A., Kasabova, K., & Zahorulko, A. (2023). Assessment of the quality of cream-white candy with the addition of fruit and berry paste during storage. EUREKA: Life Sciences, (6), 28-36. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.003193 П14 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», у 2020-2021 навч. році (15 квітня 2021 р.). П19 Член ГО «МІЖНАРОДНА ФУНДАЦІЯ НАУКОВЦІВ ТА ОСВІТЯН» (м. Київ, Україна) (посвідчення №ES2991) з 2024 р.
--	--	--	--	--	--	--

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

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