

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний біотехнологічний університет
Освітня програма	52595 Харчові технології в ресторанній індустрії
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	52595
Назва ОП	Харчові технології в ресторанній індустрії
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 харчових технологій в ресторанній індустрії
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра європейських мов, кафедра фізики та математики, кафедра економіки та бізнесу
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61002, Україна, м. Харків, вул. Алчевських, 44 (головний корпус Державного біотехнологічного університету); 61051, Україна, м. Харків, вул. Клочківська, 333 (навчальний корпус Державного біотехнологічного університету)
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	405221
ПІБ гаранта ОП	Гринченко Ольга Олексіївна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	grinoly@btu.kharkov.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(098)-414-15-79
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого (магістерського) рівня вищої освіти має за мету підготовку конкурентоспроможних фахівців, здатних вирішувати комплексні завдання харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, здійснювати дослідницько-інноваційну діяльність в умовах невизначеності та перманентних змін. Підготовку магістрів з харчових технологій розпочато у 2002 р. в Харківському державному університеті харчування та торгівлі (ХДУХТ).

За підготовку здобувачів за ОП відповідає кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Історія кафедри бере свій початок у 1967 р. Змінюючи за 58 років свого існування декілька назв та місць розташування, кафедра залишається провідною в галузі підготовки фахівців для ресторанної індустрії. Відповідно до Наказу МОН № 689 від 18.06.2021 р. (<https://lnk.ua/LVbPLmm4y>) ХДУХТ разом з ХНТУСГ ім. П. Василенка, ХНАУ ім. В. Докучаєва та ХДЗВА увійшов до складу новоствореного ДБТУ.

Діючу ОП розроблено робочою групою у складі: Гринченко О.О. – гарант ОП, д.т.н., професорка, завідувачка кафедри; члени проєктної групи: Федак Н.В., к.т.н., професорка, Колеснікова М.Б., к.т.н., професорка, Андреева С.С., к.т.н., доцентка; стейкхолдери: Тищенко О.П., д.т.н., науковий консультант ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС»;

Плотнікова Р.В., к.т.н., інженер-технолог Novonesis. Надані рецензії на ОП позитивні, в них зазначено, що ОП є актуальною, відповідає вимогам сучасності та рекомендована до впровадження в освітній процес.

<https://lnk.ua/LVbPrbR4y>.

Загальний обсяг освітньої програми становить 90 ЕКТС, з них 66 кредити – обов'язкові ОК, 24 кредити – ОК вільного вибору для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Атестація здобувачів передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи, за результатами якого присуджується ступінь магістра з харчових технологій. До викладання обов'язкових ОК залучено НПП кафедр харчових технологій в ресторанній індустрії, економіки та бізнесу, європейських мов, фізики та математики. Освітній процес реалізують висококваліфіковані НПП, професійні досягнення яких відповідають ОК. В обговоренні ОП прийняли участь провідні фахівці ресторанної індустрії, здобувачі вищої освіти, випускники та викладачі кафедри, академічна спільнота. Під час останнього перегляду ОП враховано сучасні тенденції розвитку галузі, досвід українських та світових університетів, пропозиції стейкхолдерів, результати анкетування студентів, випускників і роботодавців (<https://surl.lt/hscdww>).

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 відповідно му навчально му 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	18	6	0	0
2 курс	2024 - 2025	155	15	5	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	52589 Харчові технології в ресторанній індустрії 52590 Технології харчових продуктів тваринного походження 63489 Технології харчових виробництв 52591 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокопцентратів 52592 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52485 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	52523 Технології зернопродуктів та зернові ресурси 52569 Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу 52594 Дієтичне харчування і харчова безпека 63490 Промислові та крафтові технології м'яса та м'ясопродуктів

	52567 Технології харчових продуктів тваринного походження 52568 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів 52595 Харчові технології в ресторанній індустрії
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	52549 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	47994447	47856166
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	47994447	47856166
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	ОПП магістра ХТвPI 2024 р..pdf	3SGoeniQRcboEb1E4qOrTWc+leq8TokoCLuI8AVfkXo=
Освітня програма	ОПП_2025.pdf	gvCAIVsj8/ali9A8J8+DwNCALiSPriBcrQYVkemeigc=
Навчальний план за ОП	НП_маг_2024-2026_ХТPI_ЗФН.pdf	zz/HKZB6nyvwMqoSxiaoIFHXkYjYETR9ZF2WFvJ3dzw=
Навчальний план за ОП	НП_магістр_2024-2026_ХТPI_ДВ_Н.pdf	APKCT6dVsjQksTIwziamWmsEE5jFpP3EHFIV/nCVRug=
Навчальний план за ОП	НП_магістр_2025-2027_ХТPI_ДВ.pdf	bGrE1hkquJRQaqcgWfqiCSw/i5zSYhLHtvJSGguZzxs=
Навчальний план за ОП	НП_магістр_2025-2027_ХТPI_ЗВ.pdf	kaqj8kYsbgkbs2e+MC+yftBG251vqa1yDISZ9OOG8x8=

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?

ОП розроблено відповідно Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології галузь знань 18 Виробництво та технології другого (магістерського) рівня вищої освіти. Зміст ОП забезпечує досягнення 12 програмних результатів навчання. Проектною групою ОП з урахуванням зауважень та пропозицій роботодавців, стейкхолдерів, здобувачів та випускників, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі та освіти в Україні і за кордоном, сформовано перелік обов'язкових і вибіркового освітніх компонентів (ОК) ОП, розроблено структурно-логічну схему ОП та визначено компетентності та програмні результати навчання (РН), що відповідають обраним компонентам ОП. Досягнення РН забезпечується впровадженням обов'язкових ОК ОП: аналізувати та приймати ефективні рішення, у тому числі у невизначених ситуаціях – ОК 1.1-1.3, 1.5-1.9, 2.2-2.3; застосовувати сучасні обладнання, статистичні та інші методи оброблення експериментальних даних, обирати та впроваджувати у виробничу діяльність ефективні технології, методи управління, планувати і виконувати наукові дослідження – ОК 1.1, 1.4-1.9, 2.2, 2.3; розробляти та впроваджувати технології харчової продукції з урахуванням інновацій в галузі, забезпечувати безпечність та якість харчової продукції, захищати інтелектуальну власність, доносити результати до цільової аудиторії – ОК 1.2, 1.3, 1.5-2.3. Результати навчання розширюються, задовільняють індивідуальні потреби та власні інтереси за рахунок вибіркового ОК.

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

За даною ОП Професійний стандарт відсутній. Разом з тим, при розробленні та оновленні ОП враховано рекомендації потенційних роботодавців

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Під час актуалізації ОП враховано результати опитування здобувачів освіти та випускників (<https://lnk.ua/mNBrdxxNG>). Здобувачами запропоновано збільшити частку практичних занять, що проводяться на виробництві, ввести ОК з діджитал-технологій (ОК «Діджиталізація в ресторанній індустрії»), що враховано при розробці Каталогу вибіркових дисциплін, розвивати апробацію результатів наукових досліджень шляхом публікацій статей, тез доповідей, виступів на конференціях. Наголошено на упровадженні неформальної та інформальної освіти. Представниками студентського самоврядування, які є членами Ради факультету ПіХВ, надано пропозиції щодо залучення членів наукових гуртків до проведення профорієнтаційних заходів (протокол засідання кафедри №14 від 07.03.25). Калембет Владислав (випускник ДБТУ 2023 р., начасі R&D технолог ТДВ «Укроліяпролукт») та Горелкова (Гладкова) Олена (випускник ДБТУ 2023 р., начасі інженер-технолог ТОВ «Група ТФ») запропонували поширювати надалі досвід проведення гостьових лекцій від фахівців галузі. У обговоренні ОП 2025 р. прийняли участь Лубинець Марк (студент 1 курсу денної форми навчання, група 181-PI-14м), Марченко Валерія (студент 1 курсу денної форми навчання, гр 181-PI-14М), які підтримали пропозиції учасників зустрічі.

- роботодавці

При формулюванні мети ОП враховано пропозиції роботодавців. Функціонує Рада роботодавців <https://surl.cc/dpczig>, метою якої є сприяння підготовці бізнес-орієнтованих фахівців. Зворотній зв'язок з роботодавцями здійснюється під час зустрічей, конференцій (<https://surl.li/zmqaty>, <https://surl.li/mitvbh>), відвідування підприємств галузі <https://surl.li/zpiedn>, <https://surl.cc/ctdtsm>, <https://surl.li/nbrtprg>. У рамках договору про науково-технічне співробітництво між ТОВ «Тайфун-2000», ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», ТОВ "Українська варенична", ресторан "Хвоя" маємо зворотній зв'язок щодо якості підготовки здобувачів. З урахуванням їх рекомендацій оновлено Каталог вибіркових компонентів, введено ОК «Ощадливе виробництво», «Сучасні технології пакування харчової продукції». Провідних фахівців галузі включено до складу ЕК, щороку 30-36 % кваліфікаційних робіт виконуються за заявками підприємств. Присутність роботодавців на захисті кваліфікаційних робіт, виявлення реальних проєктів дозволяють щорічно актуалізувати тематику досліджень здобувачів. Кафедра співпрацює з ГО ««Національна асоціація громадського харчування», ГС «Слобожанська гільдія кулінарів Українського Кулінарного Союзу».

- академічна спільнота

Питання підготовки фахівців за даною ОП регулярно обговорюються академічною спільнотою ДБТУ на засіданнях кафедри, науково-методичної ради, на які запрошуються викладачі, що здійснюють підготовку фахівців за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії». Рекомендовано в межах ОК «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії», «Методологія наукових досліджень» змінити кількість годин на практичні та лабораторні заняття. Визнано доцільність корегування Матриці ОП: внести зміни в ОК 1.6. «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії»: вилучити, оскільки ці результати навчання забезпечено ОК 1.1 «Інтелектуальна власність та патентознавство». Усі рекомендації враховано в ОП та під час розроблення навчально-методичного забезпечення ОК. Запропоновано оновлення каталогу вибіркових ОК шляхом введення ОК «Маркетинг інновацій» та «Лідерство та тренінги особистісного зростання».

Враховано рекомендації представників ЗВО – Мельник О.Ю. (завідувачка кафедри технології харчування, СНАУ), Давидової О.Ю. (завідувачка кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ХНЕУ ім. Семе́не Кузне́ця) щодо розвитку науково-дослідних навичок, розширення вибіркових ОК з цифрових технологій. <https://lnk.ua/zeGkB53er>

- інші стейкхолдери

Потенційними стейкхолдерами, інтереси яких враховано під час формулювання цілей та програмних РН в ОП, виступають також: міська рада, обласна державна адміністрація. Виконані за дорученням міської та обласної ради роботи в межах госпдоговірних тем <https://lnk.ua/MVwoJbzVz> щодо організації харчування в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку з огляду на принципи здорового харчування, експертна оцінка (аудит) функціонування харчоблоку при комунальній установі Хорошевський геріатричний пансіонат, розробка технологічної документації для забезпечення харчування військовослужбовців під час лікування та госпіталізації у закладах охорони здоров'я та інші сприяли оновленню змісту ОК1.5, ОК1.7, вибіркової ОК «Сучасні системи харчування».

Кафедра співпрацює з ГО ««Національна асоціація громадського харчування», ГС «Слобожанська гільдія кулінарів Українського Кулінарного Союзу», громадською організацією «Українське товариство товарознавців і технологів». <https://lnk.ua/9erXw8zNp>, <https://lnk.ua/y4XBvqvVX>

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

Мета ОП відповідає концепції освітньої діяльності, яку висвітлено у Статуті ДБТУ (<https://surl.li/emuqvt>), Стратегії розвитку ДБТУ на 2022-2027 р.р. (<https://surl.li/lzevqd>) у контексті підготовки висококваліфікованих,

інтелектуально розвинених і соціально відповідальних фахівців (задоволення очікувань стейкхолдерів, відповідність потребам суспільства); використання сучасних цифрових технологій (інноваційність та орієнтація на інноваційні технології). ОП сприяє реалізації стратегічних цілей ДБТУ в частині підготовки бізнес-орієнтованих та інтелектуально розвинених фахівців, адаптованих до вирішення завдань професійної діяльності в умовах змін (освітня діяльність); сприяння особистісному зростанню, творчості та креативності, що забезпечується індивідуальною траєкторією навчання, участю в дослідженнях технологічного спрямування (наукова та інноваційна діяльність); викладання та навчання на засадах студентоцентрованого підходу, принципах академічної свободи (забезпечення якості освітньої діяльності); забезпечення доступу до освітніх та інформаційних ресурсів без обмежень місця та часу (інфраструктурне забезпечення).

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

Мету та результати навчання ОП визначено з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки та спеціальності. Тренди розвитку галузі, розроблення та впровадження інновацій в області інгредієнтного складу, технологічного та технічного забезпечення підприємств галузі, системи управління якістю та безпечністю НАССР, ощадливе виробництво, принципи конструювання харчової продукції, сучасні формати закладів ресторанної індустрії та системи харчування – основні драйвери розвитку ОП. Також під час визначення мети та РН враховано тенденції цифровізації галузі, міжгалузева інтеграція, впровадження у діяльність підприємств концепції сталого розвитку, принципів відповідального споживання та виробництва.

ОП орієнтовано на підготовку бізнес-орієнтованих, соціально відповідальних фахівців (концепція сталого розвитку та соціальної відповідальності), які володіють знаннями, методами та інструментами для обґрунтування технологічних рішень щодо створення, функціонування та розвитку підприємств галузі з урахуванням практик провідних українських та європейських виробників.

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

Мета ОП та РН визначаються з урахуванням тенденцій ринку праці, регіонального контексту Харківського регіону, стратегічних документів, що формують пріоритети розвитку держави й регіону. Зокрема, враховано положення Стратегії продовольчої безпеки України на період до 2027 року (<https://lnk.ua/RVdKomle3>), яка передбачає підготовку фахівців для забезпечення сталого виробництва; Плану заходів забезпечення продовольчої безпеки в умовах воєнного стану (<https://surl.lu/nnbjfj>), що передбачають підготовку кадрів для виробництва харчової продукції першої необхідності; Стратегії розвитку Харківської області на 2021–2027 роки та Стратегії розвитку Харкова 2030, які акцентують увагу на відновленні підприємств харчової промисловості для підвищення продовольчої безпеки Харківського регіону.

ОП спрямовано на підготовку фахівців, здатних забезпечувати стале функціонування та відновлення харчової промисловості Харківського регіону в умовах воєнних викликів і поствоєнної відбудови.

Реалізація мети ОП з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту знайшли відображення в ОК 1.5, ОК 1.7, ОК 1.9, ОК 2.3, реальних курсових та кваліфікаційних роботах, які спрямовано на вирішення вищезначених завдань (<https://surl.li/tbjyla>, <https://lnk.ua/zN2Kdra47>)

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

Під час розробки ОП враховано досвід нижченаведених аналогічних вітчизняних освітніх програм щодо актуалізації змістовного наповнення обов'язкових ОК, формування вибіркокових ОК:

Державного торговельно-економічного університету (ДТЕУ), <https://surl.lt/ztvibw>, Одеського національного технологічного університету (ОНТУ) (<https://surl.lt/isngss>), Національного університету харчових технологій (НУХТ) (<https://surl.lu/nqjbex>), Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя (ТНТУ) (<https://surl.lu/tbjuto>), Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара (ДНУ) <https://surl.li/exfxuc>, Полтавського університету економіки і торгівлі (ПУЕТ) <https://surl.li/cc/xntvzx>.

З урахуванням досвіду ДТЕУ введено ОК «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії». Ґрунтуючись на досвіді ОНТУ, ТНТУ у ОК 1.5 запроваджено теми з ефективності діяльності закладів ресторанної індустрії як складової сталого розвитку харчових ланцюгів, забезпечення безпечності продовольчих ланцюгів у воєнний та повоєнний період шляхом міжгалузевої та внутрішньогалузевої кооперації. Під час ознайомлення з ОП СНАУ, ДТЕУ в ОП запроваджено вибіркові дисципліни «Інноваційний менеджмент», «Маркетинг інновацій», «Управління персоналом».

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

Під час визначення цілей ОП та РН враховано досвід аналогічних іноземних освітніх програм, а саме:

Вагенінгенський університет, Нідерланди (Wageningen University&Research), ОП Харчові технології (Master's Food Technology) <https://surl.li/kkfouw>; враховано фокус на практичну спрямованість ОП, набуття навичок розроблення харчової продукції та її постановки на виробництво.

Гентський університет, Бельгія (Ghent University), ОП магістр з харчових технологій (Master of Science in Food Technology) <https://surl.li/kkksux>; враховано фокус на інноваційний інжиніринг та набуття управлінських компетентностей для забезпечення продовольчої безпеки (знайшло відображення в ОК 1.5, ОК 1.6). Гентський університет, Бельгія (Ghent University), ОП магістр наук з харчування та продовольчих систем (Master of Science in Nutrition and Food Systems) <https://surl.li/nerpii>; враховано погляд на харчування людини як цілісну систему (ОК

«Сучасні системи харчування»).

Католицький університет Левена, Бельгія (Catholic University of Leuven), ОП магістр харчових технологій (Master of Food Technology) <https://surl.li/fojaaur>; міжуніверситетська програма з харчових технологій (IUPFOOD), враховано фокус на інженерію харчових процесів, наукові дослідження, наукову доброчесність, захист інтелектуальної власності (ОК 1.5, ОК 1.8, ОК 1.1).

Лундський університет, Швеція (Lund University), ОП магістр з харчових технологій та нутріціології (MSc in Food Technology and Nutrition) <https://surl.li/mxvnoK>; ОП присвячено інноваціям та харчовим продуктам майбутнього (ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.8). Копенгагенський університет, Данія (University of Copenhagen), ОП магістр з харчових наук та технологій (MSc in Food Science and Technology) <https://surl.li/wdbbbc>; враховано акцент на принципи створення харчової продукції майбутнього з урахуванням наукових основ виробництва та збереження продовольства (ОК «Наукові основи виробництва та зберігання харчової продукції»).

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)?

ОП (<https://lnk.ua/Y4Q95v649>) розроблено відповідно Положення про освітні програми в ДБТУ (<https://surl.li/xkcfma>), вона відповідає предметній області заявленої спеціальності, її теоретичному та практичному наповненню. Об'єктами вивчення та діяльності магістрів з харчових технологій за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проєктно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування закладів ресторанної індустрії, організацій та установ усіх форм власності за невизначеності умов і вимог. Здобувачі опановують теоретичний зміст предметної області, вивчаючи поняття, категорії, концепції та принципи технологічних наук, що відповідають Стандарту вищої освіти. ОК1.5 «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості», ОК1.3 «Оцінка ефективності бізнес-проєктів», ОК1.6 «Проєктно-управлінські рішення в ресторанній індустрії», ОК1.7 «Конструювання харчової продукції» сприяють формуванню компетентностей з розроблення та реалізації програм розвитку підприємств ресторанної індустрії на коротко- та довгострокову перспективу, аналізу та оцінки їх ефективності. Перераховані ОК формують РН, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії, дають можливість зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців; навчають планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій з поглибленням у технології ресторанної індустрії, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. ОК 1.1 «Інтелектуальна власність та патентознавство» дає змогу здобувачам здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

ОК формують логічно структуровану та взаємопов'язану систему, засвоєння якої сприяє досягненню цілей освітньої програми та запланованих РН. Формування загальних і фахових компетентностей, а також набуття РН забезпечується обов'язковими ОК ОП, тоді як вибіркові ОК сприяють їх поглибленню та розширенню. Кафедри, що реалізують освітній процес за ОП, мають необхідний ресурс (матеріально-технічний, кадровий) для його реалізації.

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

Структура ОП передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вибіркових ОК, тем курсової та кваліфікаційної роботи, баз виробничої та переддипломної практик, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань під час самостійної роботи в межах ОК. Здобувачі обирають дисципліни в обсязі 24 кредитів (25 % від загальної кількості кредитів ЄКТС). Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів регламентується ЗУ «Про освіту» та визначається «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положенням про порядок обрання студентами вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ» (<https://surl.li/cc/jgntdg>). Здобувачі знайомляться із силабусами вибіркових дисциплін на сайті ДБТУ (<https://surl.li/ryuyyi>). Обрання вибіркових ОК здійснюється здобувачами індивідуально в Google-формах. Вибіркові ОК є однаковими за обсягом кредитів і формою контролю. Здобувачі також реалізують можливості з внутрішньої та зовнішньої академічної мобільності, неформальної освіти. Результати анкетування здобувачів свідчать про задоволеність здобувачів можливістю формування індивідуальної

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

Право на вибір навчальних дисциплін реалізується здобувачами відповідно положень ЗУ «Про освіту» та положень ДБТУ: «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/LVbPppL4y>), «Положенням про порядок обрання студентами вибіркових навчальних дисциплін у ДБТУ» (<https://lnk.ua/y4XB3zyVX>). Згідно зазначених положень на сайті Університету формується пул (перелік ОК) вільного вибору. До переліку включено вибіркові ОК загальноосвітнього (гуманітарного) спрямування з метою удосконалення soft skills та вибіркові ОК фахового спрямування для удосконалення hard skills (<https://surl.li/adsjtx>). Кожна вибіркова ОК презентується силабусом, розробленими відповідно до затвердженої форми (<https://surl.li/najmjr>) та надається на сайті у вільному доступі. Під час вибору дисциплін варіативної частини ОП здобувачі завершує формування індивідуального навчального плану. На вибіркові ОК відведено 24 кредити (25% від загального обсягу кредитів ОП). Вивчення вибіркових ОК здійснюється з першого семестру навчального року. Здобувачі здійснюють особистий вибір 6 вибіркових ОК в Google-формах, формуючи індивідуальну освітню траєкторію з урахуванням власних інтересів. Здобувачі освіти також мають право обрати вибіркові ОК з інших ОП в межах визначеного обсягу кредитів. В такому випадку здобувач звертається із заявою до деканату

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>) та «Положення про практичне навчання здобувачів освіти в ДБТУ» (<https://surl.li/bigsgxd>) в ОП та навчальному плані передбачено: ОК 2.1 «Виробнича практика» та ОК 2.2 «Переддипломна практика» обсягом 6 та 3 кредити ЄКТС відповідно. Зазначені ОК спрямовано на формування ІК, ЗК 1,2,3,4,5; СК 1, СК2, СК3, СК4, СК5, СК6. Організація та забезпечення виробничої та переддипломної практик здійснюються відповідно до програм практики та угод з роботодавцями. За результатами проходження практик відбувається захист звітів та щорічні конференції <https://lnk.ua/ANDZQ93ex>. Практична підготовка здобувачів проводиться під керівництвом НПП кафедри та фахівців підприємств – баз практики. Кафедра забезпечує методичними матеріалами щодо проходження практики наскрізною програмою практики. Практикоорієнтованість ОП підтримується також під час вивчення ОК, в межах проведення практичних і лабораторних занять, на яких опрацьовуються питання з розроблення та впровадження інноваційних технологій харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії.

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

Одним із ключових завдань є розвиток у здобувачів «soft skills». Формування соціальних навичок відбувається через реалізацію загальних компетентностей (ЗК 4, ЗК 5) та досягнення відповідних результатів навчання (РН 7, РН 9–11). Цей процес забезпечується під час вивчення ОК 1.2, 1.3, 1.5, 1.8, 1.9, 2.1–2.3, завдяки заходам освітньо-виховного характеру, які організовуються в ДБТУ. Засвоєнню соціальних навичок, зокрема комунікації, лідерства, креативного мислення, здатності дотримуватися етичних, культурних та наукових цінностей, командної роботи, критичного мислення, відповідальності, вміння вирішувати конфлікти, управляти часом, вести переговори, діяти свідомо й соціально відповідально, значною мірою сприяють обов'язкові ОК, в тому числі ОК гуманітарного циклу, а також вибіркові ОК – «Лідерство та тренінги особистісного зростання», «Управління персоналом». Компетентності, пов'язані з професійною комунікацією, здатністю презентувати результати своєї діяльності як фахівцям, так і широкій аудиторії, формуються під час вивчення всіх обов'язкових ОК. Захист кваліфікаційної роботи формує навички обґрунтовано викладати суть своєї роботи, приймати участь у дискусії, бачити перспективи. Розвиток соціальних навичок підтримується участю здобувачів у соціально орієнтованих ініціативах, наукових конференціях, під час зустрічей із представниками професійного середовища.

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

Зміст ОП має чітку структуру. В п. 2 ОП наведено «Перелік компонент освітньо-професійної програми», де зазначено код ОК відповідно реєстру, назви, обсяг кредитів ЄКТС, форму підсумкового контролю. ОК ОП містять обов'язкову та вибірку складову, що в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та РН. Обов'язкові ОК (73,3%) ОП чітко структуровано. Структурно-логічну схему представлено в ОП. Підсумковим етапом навчання за ОП є виконання та захист кваліфікаційної роботи. Отримані теоретичні знання знаходять свою реалізацію в межах практичної підготовки. Зміст ОП забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей через дослідження соціальних, економічних і культурних процесів, дотримуючись принципів наукової об'єктивності та етичної відповідальності. Вцілому ОП забезпечує формування та досягнення РН та мети програми, що полягає в підготовці кваліфікованих фахівців високого рівня, конкурентоспроможних на вітчизняному та міжнародному ринку праці, які володіють інтегральною, загальними і спеціальними компетентностями та здатні інтегрувати свої знання для вирішення комплексних завдань харчових підприємств та закладів ресторанної індустрії, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності з метою задоволення ціннісних очікувань стейкхолдерів.

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

Навчальний час здобувачів визначається кількістю облікових одиниць часу, призначених для засвоєння ОП. Обліковою одиницею навчального часу здобувачів (включно із самостійною роботою) є кредит ЄКТС обсягом 30 академічних годин – згідно вимог «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>). Згідно ОП навчання здобувачів здійснюється упродовж 3 семестрів. Загальний обсяг ОП становить 90 кредитів ЄКТС. Тижневе навантаження аудиторної роботи здобувачів денної форми навчання не перевищує 18 академічних годин, що дозволяє здобувачам мати ресурс часу для проведення досліджень, роботи із літературними джерелами, індивідуальними завданнями тощо. У вільному доступі здобувачі користуються такою ресурсною платформою, як репозитарій ДБТУ.

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

Організація та забезпечення усіх видів практик здійснюються відповідно до програм практики та договорів з роботодавцями. За результатами проходження практик відбувається захист звітів та узагальнення результатів на практичній конференції. Практична підготовка здобувача проводиться під керівництвом НПП кафедри та фахівців підприємства – бази практики. Кафедра забезпечує здобувачів методичними матеріалами щодо проходження практики, сприяє в оволодінні сучасними засобами, методами, формами організації діяльності на підприємствах, допомагає зрозуміти важливість володіння «hard skills» та «soft skills» для подальшого працевлаштування. Практикоорієнтованість ОП підтримується також під час вивчення ОК, проведення практичних і лабораторних занять, що дозволяють інтегрувати реальні завдання, проекти, кейси у типових робочих ситуаціях. Представники бізнесу залучаються до проведення майстер-класів та гостьових лекцій в межах опанування наступних ОК – «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості», . Хоча підготовка за дуальною формою освіти за даною ОП в університеті не здійснюється, для покращення якості освітнього процесу з урахуванням потреб ринку праці, впроваджується низка заходів. Зокрема:

- до освітнього процесу залучаються фахівці-практики, галузеві експерти та представники роботодавців для проведення занять;
- роботодавці беруть участь у перегляді освітніх програм і навчальних планів;
- викладачі проходять стажування й підвищення кваліфікації на базі реальних підприємств та установ.

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 сприяє формуванню у здобувачів знань, навичок і компетентностей, необхідних для досягнення глобальних цілей сталого розвитку, інтегруючи їх в освітній процес, практичну підготовку та наукову діяльність. ОП включає ОК, що формують свідомість здобувачів у контексті відповідальності перед майбутніми поколіннями. В ОК 1.3, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.9 розглядаються питання імплементації цілей сталого розвитку у діяльність підприємств харчової промисловості та ресторанної індустрії, що розвиває критичне мислення та аналітичні навички. Здобувачі в межах виконання ОК 1.3, 1.5, 1.6, 1.7 та під час виконання ОК 2.3 (кваліфікаційної роботи) отримують навички та компетентності з наукових досліджень, творчого підходу до розв'язання актуальних завдань галузі, спрямованих на досягнення глобальних цілей сталого розвитку, зокрема цілей 3 (Міцне здоров'я і благополуччя), 4 (Якісна освіта), 9 (Промисловість, інновації та інфраструктура), 12 (Відповідальне споживання та виробництво). Це забезпечує не лише підготовку висококваліфікованих фахівців, але й відповідальних, свідомих громадян, готових до активної участі у вирішенні соціальних і екологічних проблем.

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

<https://surl.lu/zxmunz>

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

Для здобуття ступеня вищої освіти магістр за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» приймаються вступники на основі НРК6 або НРК7. Форма вступних випробувань в ДБТУ та порядок їх проведення затверджуються кожного року в Правилах прийому до ДБТУ(<https://surl.cc/efodux>). Вступники подають електронні заяви на конкурсні пропозиції, які фіксуються в ЄДЕБО. Подання заяви можливе за умови наявності у вступника сертифікату ЄВІ, визначеного Умовами прийому. Мінімальний прохідний бал – 100 балів. Конкурсний бал для конкурсного відбору враховує оцінку тесту загальної навчальної компетентності ЄВІ, оцінку тесту з іноземної мови ЄВІ та оцінку фахового іспиту зі спеціальності. На фаховий іспит виносяться питання з програми фахового вступного випробування (<https://surl.li/rsawcb>). Вступник подає мотиваційний лист, в якому обґрунтовує свій вибір. Для здобуття ступеня вищої освіти магістр також приймаються особи, які здобули раніше такий самий або вищий

ступінь (рівень) вищої освіти або здобувають його не менше одного року та виконують у повному обсязі індивідуальний навчальний план. Умовою зарахування здобувачів для одночасного навчання за іншою освітньою програмою, в тому самому або в іншому закладі освіти, є виконання вимог до вступників на відповідні освітні програми. Ці вимоги мають бути виконані до зарахування або після зарахування, але не пізніше першого періоду проведення атестації здобувачів вищої освіти.

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?

Визнання результатів, отриманих за іншими ОП, регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>); «Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти, у неформальній та інформальній освіті» (<https://lnk.ua/y4XBjbvVX>), «Положенням про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ» (<https://lnk.ua/be8ABBlV5>). Доступність процедури визнання результатів забезпечується прозорістю норм і правил її здійснення, умов визнання її результатів. Визнання результатів здійснюється на підставі наданого здобувачами документа. Перезарахування навчальних дисциплін відбувається на основі наданого здобувачем документа з переліком вивчених дисциплін, їх результатами, кредитами ЄКТС і системою оцінювання, завіреного відповідним закладом освіти.

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

Здобувачі вищої освіти за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» другого (магістерського) рівня вищої освіти 2 курсу Марченко Валерія та Лубинець Марк в межах реалізації програми внутрішньої академічної мобільності за ОП «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини» у Чернівецькому національному університеті ім. Юрія Федьковича на виконання заключеного договору між двома ЗВО (<https://lnk.ua/9erXJoZNP>) вивчали 2 теми ОК «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів», обсягом 0,53 кредита ЄКТС, (16 годин) та ознайомились з організацією науково-дослідної роботи в лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції Чернівецького національного університету ім. Юрія Федьковича обсягом 0,25 кредита ЄКТС (7,5 годин) у 1 семестрі 2025 – 2026 н.р. (у період 08.09.2025 р.- 03.10.2025 р.) <https://lnk.ua/geqKEaBN5>

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?

Питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті, регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти у неформальній та інформальній освіті, яке опубліковано на офіційному сайті ДБТУ <https://lnk.ua/k4kjKoXNL>. Всі учасники освітнього процесу мають доступ до цієї інформації, додатково лектори дисциплін інформують здобувачів щодо можливостей у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії.

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

Згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у закладах вищої освіти у неформальній та інформальній освіті (<https://lnk.ua/k4kjKoXNL>) здобувачами Дем'янової В.В. та Лубинець М.В. пройдено навчання. Здобувач Дем'янова В.В. проходила on-line навчання за курсом «Право на бізнес. Курс для підприємців Харківщини» в межах Програми економічної стійкості України. Рішенням комісії перезараховано результати навчання з ОК «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості» (тема «Сучасні підходи до формування продовольчих ланцюгів шляхом міжгалузевої та внутрішньогалузевої кооперації») в обсязі 8 годин (0,27 кредитів ЄКТС) з оцінкою 3 бали. Здобувач Лубинець М.В. проходив навчання за національною акселераційною програмою «Власне». Рішенням комісії перезараховано результати навчання з ОК «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» (тема «Тенденції розвитку ринку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах») в обсязі 0,27 кредитів ЄКТС з оцінкою 3 бали.

Інформальна освіта – навчання здобувачів (Алейнікова І.М., Коржанець О.В, Павлов Д.Г.) в літній школі «Біокластери як драйвери забезпечення сталості агроєкосистем України: європейський досвід формування та управління» (ДБТУ, «EU Bioclusters: experience of formation and management to ensure sustainability for Ukrainian agroecosystems» # 101176911 – BioEFM4Agro –ERASMUS-JMO-2024-HEI-TCH-RSCH). Здобувачі отримали сертифікати. <https://lnk.ua/94y9RjX4M>

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 ОП відповідає вимогам чинного законодавства, його спрямовано на формування загальних,

фахових та інтегральної компетентностей, досягнення РН відповідно стандарту освіти та ОП, Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ <https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>. До основних форм організації освітнього процесу відносяться: лекції (інтерактивні, лекції-дискусії), лабораторні та заняття (інтерактивні, практичні кейси); консультації; самостійна робота; практична підготовка; контрольні заходи (заліки, екзамени, захисти курсових робіт). Залежно від ОК застосовується диференційований підхід до вибору методів і форм навчання. Підвищенню ефективності освітнього процесу сприяє використання платформи Moodle, на якій завантажено навчально-методичні комплекси ОК <https://lnk.ua/k4x9Rxkey>, репозитарію. Невід'ємними елементами навчання є робота з навчально-методичною літературою (<https://lnk.ua/RVdK5gke3>). Матрицю відповідності РН, ОК та методів навчання представлено в табл. 3.

Систематично організовуються та проводяться гостьові лекції <https://lnk.ua/1V9korx4g>, <https://lnk.ua/aVp9o3jND>, <https://lnk.ua/94u9RjY4M>, виїзні заняття <https://lnk.ua/k4x9RIgEy>, <https://lnk.ua/BNEMqb1NG> на підприємства галузі, що за оцінкою здобувачів є вагомим в опануванні загальними і фаховими компетентностями.

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?

Засоби та технології навчання і викладання регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та передбачають: можливість обирати вибіркові дисципліни; приймати участь у програмах академічної мобільності; неформальну освіту; залучення до студентських наукових гуртків; участь у конференціях, конкурсах наукових робіт, грантових проєктах; вільний доступ до інформаційних ресурсів, баз даних, електронних бібліотек; використання електронних платформ дистанційного навчання; право впливати на якість освіти через опитування; можливість обирати теми курсових і кваліфікаційних робіт; участь у незалежному оцінюванні якості освітніх послуг. Зауваження та рекомендації здобувачів враховуються через опитування і анкетування здобувачів і випускників. Цим забезпечується оцінювання та коригування вибору методів навчання ОП, зміщуються акценти з викладання до самонавчання. Здобувачі є центральною фігурою в освітньому процесі, виступаючи його повноправним суб'єктом. Результати опитування та анкетування оприлюднено на сайті ДБТУ <https://lnk.ua/mNBrdxxNG>. Важливу роль у забезпеченні освітніх потреб здобувача відіграє використання сучасних технологій та методів навчання. Для виявлення ступеня володіння здобувачами необхідними знаннями проводяться контрольні заходи.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ <https://lnk.ua/1V9kY2Y4g> НПП надається можливість вільного вибору методів навчання, наповнення змісту ОК, вибору тематики наукових досліджень, апробації результатів дослідження, участі у програмах мобільності. Здобувачі вільно обирають теми курсових та кваліфікаційних робіт та їх керівників; місце проходження практики; набирають рейтинг за ОК, виконуючи різні види завдань. В ДБТУ одним із освітніх ресурсів є платформа Moodle (<https://lnk.ua/k4x9Rxkey>) (регулюється Положенням про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій <https://lnk.ua/xVm8vKBv>). Це надає можливості отримати доступ до НМКНД, самостійного опрацювання навчальних матеріалів. Відповідно договору про співпрацю з Чернівецьким національним університетом ім. Юрія Федьковича два здобувачі освіти (Лубинець М., Марченко В.) проходили навчання за окремими модулями дисципліни «Статистична обробка даних та експертні методи оцінки якості продуктів»; три здобувача освіти (Алейнікова І., Павлов Д., Коржанець О.) долучились до Літньої школи «Біокластери як драйвер забезпечення сталості агроєкосистем України: європейський досвід формування і управління» в межах проєкту Еразмус+.

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

Для кожного ОК розроблено силабуси, які розміщено на сайті факультету (<https://lnk.ua/geqKkaaN5>). Здобувачі також мають доступ до силабусів на платформі Moodle <https://lnk.ua/k4x9Rxkey> в закладці кожної ОК, де викладачі розміщують методичне забезпечення ОК. В депозитарії ДБТУ є електронна база методичного забезпечення, доступ до якої здійснюється через корпоративний акаунт. Доступ до інформаційних ресурсів з освітньої діяльності в ДБТУ вільний та безоплатний. Викладачі на початку вивчення ОК окреслюють загальну кількість кредитів, оголошують систему оцінювання та порядок накопичення балів з даної ОК. За результатами опитування здобувачів <https://lnk.ua/mNBrdxxNG> щодо якості освітньої програми 84,6% здобувачів вважають, що загальні та фахові компетентності ОП відповідають їх очікуванню. 70% здобувачів підтверджують, що ОП враховує сучасні досягнення науки та виробництва. Обсяг ОК влаштовує здобувачів; 100% здобувачів мають вільний доступ до НММ, необхідних для вивчення ОК. Здобувачі задоволені організацією освітнього процесу, інформацією щодо форм поточного та підсумкового контролю, а також критеріїв їх оцінювання здобувачі отримують від викладачів. 100% здобувачів підтвердили можливість особистого спілкування з викладачем у разі необхідності, 100% здобувачів задоволені рівнем організаційної, комунікаційної та інформаційної підтримкою. <https://surli.cc/dxgkrs>

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

Відповідно Положення про організацію наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності ДБТУ <https://lnk.ua/jVWPB7YNk> здобувачі поєднують навчання і дослідження. Окрім навчальних лабораторій освітній процес реалізується в двох науково-дослідних лабораторіях (Food Research and Development Lab, лабораторія реологічних досліджень), Центрі колективного користування науковим обладнанням НУХТ «Лабораторія

біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування». Інноваційну інфраструктуру, яка забезпечує єдність навчання на наукових дослідженнях, представлено Центром технологічних інновацій (FoodTech Innovation HUB) <https://lnk.ua/YN3a2EWeJ>.

Під час навчання основні наукові дослідження сконцентровано в межах ОК 1.1, ОК 1.3-1.7, ОК 2.1-2.3. Здобувачі залучаються до наукових досліджень на засадах академічної свободи в наукових гуртках <https://lnk.ua/xNKQ2aAe8>, на щорічних Міжнародних науково-практичних конференціях здобувачів вищої освіти і молодих вчених "Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді" та інш., під час виконання бюджетних (69 осіб) <https://lnk.ua/y4zjRpd4j> та госпдоговірних (1 особа) тем <https://lnk.ua/aV7oj70V1>. За період 2024-2025 р.р. опубліковано у співавторстві з викладачами чи особисто 5 статей та 27 тез доповідей. Молоді науковці мають призові нагороди на Всеукраїнському конкурсі студентських робіт, приймають участь у виставках наукових розробок <https://lnk.ua/ANDZO53ex>. Коржанець Олександр став переможцем 1 туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, нагороджено дипломом II ступеню.

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

Зміст ОК ОП постійно оновлюється, базуючись на результатах наукових досліджень НПП, практичної діяльності провідних підприємств галузі з дотриманням принципу академічної свободи. Порядок розроблення, затвердження, актуалізації та закриття освітніх програм регламентується «Положенням про освітні програми ДБТУ» <https://lnk.ua/ANDZO22ex>. Моніторинг та удосконалення освітніх програм в ДБТУ організовує гарант освітньої програми та члени проєктної за результатами зворотного зв'язку з НПП, здобувачами, випускниками, роботодавцями, прогнозування розвитку спеціальності та потреб суспільства. <https://lnk.ua/b4A3LEgVQ>. На основі їх рекомендацій НПП визначають наукові досягнення та сучасні практики для актуалізації ОК. Відповідні зміни вносяться до робочих програм та методичного забезпечення ОК до початку кожного навчального року. Зміст ОК також оновлюється шляхом впровадження результатів наукових досліджень в освітній процес (ОК 1.1, ОК 1.5, ОК 1.7-1.8, ОК 2.3), що підтверджено актами впровадження. Також оновлення змісту ОК здійснюється за результатами участі у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях, фестивалях, стажування, виконання науково-дослідних тем, в тому числі госпдоговірних. За результатами участі доц. Радченко А.Е. в міжнародних кулінарних конкурсах в змісті ОК 1.5, 1.7, 1.9 висвітлено сучасні кулінарні тенденції для різних форматів підприємств галузі. Інновації в технологіях харчової продукції опановано під час підвищення кваліфікації (Гринченко О.О. пройшла міжнародне стажування за програмою «Partnering in Business with Germany», 2024 р., Німеччина, Пивоваров П.П., Колесникова М.Б. та доц. Черемська Т.В. – в умовах виробничого підприємства Caps Food Systems ES (2024 р., Іспанія). Періодичність перегляду змісту ОК, їх наповнення визначається з урахуванням змінюючого зовнішнього середовища – з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі, оновлення законодавчої бази, обговорення ОК з учасниками освітнього процесу.

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

Інтернаціоналізація діяльності регулюється Стратегією розвитку ДБТУ на 2022-2027 р.р. <https://surl.li/lzevqd>. Співпраця здійснюється за наступними договорами: Австрійська компанія «Kotányi» (<https://surl.li/mukmwv>); Університет м. Спліт (Хорватія) та Асоціація шеф-кухарів європейських країн (<https://surl.li/kluemu>). Кафедра взаємодіє з університетами країн близького зарубіжжя (Лянкаранський державний університет <https://surl.li/hkgmlz>, Алматинський технологічний університет <https://surl.li/gwzrsw>) та Європи (Університет прикладних наук Вайнштефан-Трисдорф (<https://surl.li/mzgbbj>), Куявський університет м. Вроцлавек <https://surl.li/kdjbxh>). Співпраця відбувається у вигляді участі у міжнародних конференціях, виданні монографій та статей (у тому числі у Scopus). НПП беруть участь у проєктах ЕРАСМУС+ (Жан Моне Модуль) (<https://surl.li/tcdxih>), 01183074-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/>). НПП кафедри (проф. Пивоваров П.П., Колесникова М.Б., Черемська Т.В.) співпрацюють із європейськими виробниками харчової продукції. Підготовлено та подано грантові пропозиції для участі в конкурсах: Horizon Europe (<https://surl.li/ghllbk>), Eurizon (<https://surl.li/owionj>), Еразмус+ (<https://surl.li/cc/pkylhk>), FULBRIGHT (<https://surl.li/umsgkm>).

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

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

Контрольні заходи за ОП здійснюються відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положення про проведення внутрішнього аудиту системи якості освіти в ДБТУ», (<https://lnk.ua/ANDZK5vex>), «Положення про організацію освітнього процесу з використанням дистанційних технологій» (<https://lnk.ua/xVm8vKBev>), «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» (<https://lnk.ua/mNBvm09NG>). Контроль знань охоплює як поточний, так і підсумковий етапи оцінювання, які здійснюються з урахуванням таких критеріїв: точність і повнота відповідей, рівень аргументованості, глибина аналізу, логічність висновків, активна участь у навчальних заняттях, своєчасність та коректність виконання завдань, а також дотримання принципів академічної

добросовісності.

Поточний контроль проводиться під час семінарських, практичних та лабораторних занять і має на меті оцінити рівень підготовки здобувачів. Його здійснюють у формі усного опитування, тестування, перевірки виконаних завдань тощо. Під час оцінювання викладач бере до уваги рівень засвоєння матеріалу, активність у дискусіях, а також якість виконання самостійних, індивідуальних і контрольних завдань.

Підсумковий контроль реалізується у вигляді семестрової перевірки знань. Залежно від вимог ОП та робочої програми ОК він проводиться у формі семестрового заліку або екзамену у встановлені графіком освітнього процесу терміни. Завдання, що виносяться на екзамен, містять комплексні завдання, виконання яких дозволяє оцінити рівень формування різних компетентностей та РН.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечується їх висвітленням у робочих програмах та силабусах ОК та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>). Зміст тем, форми контролю, шкала і критерії оцінювання наводяться в робочій програмі, методичних матеріалах до ОК. Оцінювання знань за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно; зараховано, не зараховано); 100-бальною шкалою та шкалою ECTS. На початку вивчення кожної ОК здобувачі отримують інформацію про форми проведення контрольних заходів і критерії оцінювання. Окрім цього, НПП регулярно інформують здобувачів про результати їхньої поточної успішності. Дотримання об'єктивності оцінювання забезпечується за рахунок залучення двох НПП до проведення контрольного заходу, а також контролю з боку гаранта/ кафедри/ факультета. Відкритість посилянь на проведення контрольних заходів дозволяє провести аудит дотримання принципів академічної доброчесності обома сторонами учасників освітнього процесу.

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

Інформування здобувачів щодо форм контрольних заходів та критеріїв їх оцінювання здійснюється викладачем ОК на першому занятті усним роз'ясненням.

Додатково ця інформація передається через старост академічних груп і поширюється за допомогою зручних каналів комунікації — електронної пошти, месенджерів або інших платформ, узгоджених між викладачем і студентами. Терміни проведення навчальних занять, проміжного контролю, сесії визначено графіком освітнього процесу, розкладом екзаменаційних сесій на поточний навчальний рік. Інформація щодо форм контролю та критеріїв оцінювання доводиться до відома здобувачів на перших заняттях з ОК. Силабуси, робочі програми та методичні матеріали за ОК, в яких визначаються форми контрольних заходів і критерії оцінювання, знаходяться у відкритому для здобувачів доступі. За результатами опитування респонденти підтвердили отримання інформації щодо форм поточного та підсумкового контролю, а також критеріїв їх оцінювання від викладача у зрозумілій формі.

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

Атестація випускників ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» відповідно до стандарту вищої освіти проводиться на основі оцінювання РН та рівня сформованості компетентностей даної ОП у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, яку спрямовано на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії, що передбачає проведення досліджень, характеризується невизначеністю умов і вимог. Кваліфікаційна робота перевіряється на плагіат в інформаційній онлайн-системі StrikePlagiarism згідно з «Положенням про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти» (<https://lnk.ua/k4x9RXGey>). Вимоги до написання кваліфікаційної роботи та її захисту визначено в «Положенні про підготовку і захист кваліфікаційних робіт» (<https://lnk.ua/AVMm2anVo>), конкретизовано в навчально-методичному посібнику «Кваліфікаційна робота здобувачів вищої освіти магістр: настанови до виконання та захисту».

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

Порядок здійснення контрольних заходів у ДБТУ визначається «Положенням про організацію освітнього процесу в ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>), які представлено у відкритому доступі на офіційній веб-сторінці. Види контрольних заходів також зазначено в ОП, силабусах, робочих програмах та навчальних планах. Здобувачів ознайомлюють з графіком освітнього процесу (<https://lnk.ua/94y9MrL4M>), в якому зазначено терміни проведення контрольних заходів та розкладом сесії (<https://lnk.ua/AVMmbaYVo>) із зазначення дати та початку проведення екзаменів.

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 ґрунтується на морально-етичних засадах та регламентується Кодексом академічної

добросовісності ДБТУ (<https://lnk.ua/aVp9oKJND>). Форми та процедури контролю доводять до відома здобувачів на початку вивчення кожної ОК. Графік контрольних заходів оприлюднюється на офіційних ресурсах – сайті університету. Посилання на всі контрольні заходи є доступними для всіх учасників освітнього процесу. Процедура контролю забезпечує рівні умови для всіх здобувачів щодо тривалості, змісту, кількості завдань, критерій оцінювання. Здобувач дізнається про результат контрольного заходу у день його проведення, який доводиться здобувачам у режимі он-лайн або оприлюднюється на платформі Moodle. Якщо здобувач не згоден з результатами контрольного заходу (екзамену), він має право подати апеляцію до апеляційної комісії.

Для атестації здобувачів створюються екзаменаційні комісії відповідно до «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з атестації здобувачів вищої освіти» (<https://lnk.ua/QVokgEgeg>). Важливим є запобігання конфлікту інтересів під час контрольних заходів, процедури запобігання та врегулювання яких зазначено у «Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу» <https://lnk.ua/AVMm2bdVo>, «Положенні про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ» (<https://lnk.ua/5V1R7wwNd>). Під час реалізації даної ОП випадків конфлікту інтересів не зафіксовано.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів у ДБТУ регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>). Повторне складання екзаменів (заліків) за ОК дозволяється не більше двох разів: перший раз – лекторам-екзаменаторам, другий – комісії, яка створюється відповідно до розпорядження декану факультету.

Оцінка «незадовільно» або «незараховано», яку отримано на комісії, є підставою для відрахування здобувача або призначення повторного вивчення ОК. Результат складання заліків та екзаменів перед комісією є остаточним. Підсумковий контроль передбачає, що здобувачам, які одержали одну або дві незадовільні оцінки під час екзаменаційної сесії, надається можливість усунути академічну заборгованість до початку наступного навчального семестру під час повторної сесії.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів зазначено у «Положенні про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>). У разі незгоди здобувачів з процедурою проведення та результатами контрольного заходу передбачено механізм оскарження та повторного проходження контролю. Апеляція подається після оголошення результатів оцінювання із обов'язковим інформуванням завідувача кафедри. На підставі письмової заяви здобувача, поданої в день проведення контрольного заходу, за розпорядженням ректора створюється апеляційна комісія для її розгляду. Апеляційна комісія розглядає заяву не пізніше наступного робочого дня після її подання. Рішення апеляційної комісії доводиться до відома здобувача в усній формі або на його вимогу – в письмовій. У разі задоволення апеляції комісія приймає рішення про зміну оцінки за результатами контрольного заходу. У ДБТУ запроваджено «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>), відповідно до якого процедура оцінювання результатів навчання здійснюється за чіткими критеріями, є прозорою та зрозумілою здобувачам, а також передбачає об'єктивну перевірку результатів навчання. Протягом періоду реалізації ОП випадків оскарження процедури або результатів проведення контрольних заходів не зафіксовано.

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

У ДБТУ політика, стандарти й процедури дотримання академічної доброчесності регулюються низкою Положень <https://lnk.ua/J4ZPJEOVE>, <https://lnk.ua/q462oJa4J>:

- КОДЕКС академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету
 - Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин
 - Положення про групу сприяння академічній доброчесності
 - Положення про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти
 - Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності
 - 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
- Відповідні положення є основними документами ДБТУ з дотримання академічної доброчесності

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

Технологічні рішення, що використовуються як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності, охоплюють низку заходів, спрямованих на виявлення та попередження недоброчесної поведінки студентів і викладачів. Основні з них: Системи перевірки на плагіат <https://lnk.ua/y4XB3x9VX> StrikePlagiarism – сервіс для автоматизованої перевірки текстів на збіги з іншими джерелами. Посилання на репозиторій здобувачів, що містить кваліфікаційні роботи, – <https://repo.btu.kharkiv.ua/home>. Результат програмної перевірки не є остаточним. У

невідповідностей здійснюється розгляд на кафедрі / в експертній комісії, оформляється протокол: «Робота відповідає вимогам академічної доброчесності та може бути допущена до захисту» або «Робота містить ознаки академічного плагіату, рекомендована до доопрацювання / не допускається». За позитивними результатами експертизи робота допускається до захисту в екзаменаційній комісії. Якщо виявлено некоректні запозичення, робота повертається здобувачу на доопрацювання або знімається з розгляду. У випадку виявлення повторних порушень академічної доброчесності здобувачем освіти застосовуються дисциплінарні процедури плоть до відрахування без права захисту кваліфікаційної роботи.

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

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ОП реалізується через наступні заходи: обговорення на лекціях, зустрічах з виконання курсової та кваліфікаційної роботи (правила цитування, уникнення плагіату, самостійність у виконанні завдань, відповідальність за недоброчесні дії); публічні заходи та активність: публікації на сайті ДБТУ; тематичні заходи; вивчення нормативних документів: ознайомлення студентів з Кодексом академічної доброчесності, внутрішніми положеннями ДБТУ, Законом України «Про освіту» (стаття 42). <https://lnk.ua/k4kjK87NL>; робота зі студентським самоврядуванням; інтеграція теми доброчесності в освітній процес (проведення спеціальних тренінгів з правильного цитування, уникнення плагіату, роботи з джерелами та ін.). НПП на всіх дисциплінах наголошують на питаннях академічної доброчесності в освітньому процесі. Питання академічної доброчесності обговорюються на засіданнях кафедри, щорічних лекцій від наукової бібліотеки (<https://surl.lt/vjsges>), висвітлюються на сторінці «Академічна доброчесність» (<https://surl.lu/dkhevs>) та сторінці наукової бібліотеки (<https://surl.li/nqvbpri>). Популяризація дотримання академічної доброчесності та етики академічних взаємовідносин як одного з основоположних принципів корпоративної культури в університеті є одним з завдань групи сприяння академічної доброчесності (<https://surl.li/ahsodr>).

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

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

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

Рівень професіоналізму та академічної кваліфікації НПП, залучених до реалізації ОП, забезпечує досягнення визначених ОП цілей, РН та спроможність забезпечити ОК (табл. 2 «Зведена інформація про викладачів» відомостей про самооцінювання). Всі НПП відповідають за своєю освітою ОК. До реалізації ОП залучено 10 викладачів: 3 д.т.н., проф. (30%), 5 к.т.н., доц. (50%), 1 к.е.н., проф. (10%), 1 к.ф.-м.н., доц. (10%). НПП кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії – Серік М.Л., Андреева С.С., Дихтяр А.М., Радченко А.Е. мають сертифікати В2 з іноземної мови. Проф. Пивоваров П.П є керівником наукової школи; проф. Гринченко О.О., Дейниченко Г.В. – наукових напрямів. НПП (Гринченко О.О., Дейниченко Г.В., Серік М.Л., Федак Н.В.) є керівниками здобувачів ступеню доктор філософії та мають захищених здобувачів. НПП відповідають п.38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності за 6-10 пунктами. Відповідність НПП ОК підтверджується публікаціями у наукометричних і фахових виданнях, включених до переліку фахових видань України або до міжнародних наукометричних баз (Scopus чи Web of Science Core Collection протягом останніх п'яти років), сфера дослідження відповідає змісту ОК. Вимоги до кваліфікації та професійного досвіду викладачів для викладання за конкретними ОК визначаються Положенням про проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ та укладання з ними трудових договорів (контрактів) (<https://lnk.ua/mNBrm19NG>). Відповідно до п.2.16 вимоги до претендентів на посади НПП встановлюються відповідно до Професійного стандарту «Викладач закладу вищої освіти», затвердженого наказом МОН України від 16.10.2024 р. № 1466, Статуту Університету та Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, затверджених постановою КМУ від 30.12. 2015 р. № 1187, в редакції постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 365». Відбір НПП для викладання ОК здійснюється на основі критеріїв, які забезпечують відповідність фаховій активності викладача змісту дисципліни: відповідний рівень освіти або досвід у відповідній галузі, публікації в фахових і міжнародних виданнях, враховуються педагогічні навички, методична підготовка, володіння сучасними технологіями викладання. Встановлення спроможності викладача забезпечувати ОК здійснюється шляхом аналізу відповідності кваліфікаційним вимогам на основі Відомостей про якісний склад НПП, які працюють за основним

місцем роботи. Процедура оцінювання результатів наукової, навчально-методичної роботи викладача здійснюється на основі Положення про рейтингову систему оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ДБТУ (<https://lnk.ua/dNYKRMdeM>). Спроможність НПП забезпечити ОК постійно контролюється. Відбувається збір та аналіз інформації щодо результатів науково-педагогічної/професійної діяльності для оцінки відповідності (база ЕДБО, щорічні звіти кафедри).

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

Процедура конкурсного відбору НПП забезпечує професіоналізм викладачів через систему об'єктивного оцінювання їх компетентностей, наукової активності та педагогічної майстерності. В «Положенні про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ДБТУ» <https://lnk.ua/mNBrm19NG> визначено порядок оголошення конкурсного відбору, повідомлення про рішення конкурсної комісії, прийняття документів для попереднього розгляду конкурсною комісією, процедуру обговорення кандидатур та попереднє обрання на посади НПП в структурних підрозділах, заключний порядок розгляду документів; зміни до положення про конкурсний відбір; Положення про конкурсну комісію. Оголошення про конкурс на заміщення науково-педагогічних посад розміщено за окремим посиланням <https://lnk.ua/94y9RwY4M>. Процедура конкурсного відбору є чіткою, прозорою та недискримінаційною. Відповідно до п. 2.8. Положення оголошення про проведення конкурсного відбору, терміни та умови його проведення розміщуються на офіційному веб-сайті ДБТУ. Додатково оголошення про проведення конкурсного відбору, терміни та умови його проведення може також розміщуватись на спеціалізованих веб-ресурсах із метою забезпечення широкого доступу. Наявна процедура конкурсного відбору НПП дозволяє комплексно оцінити відповідність академічної та професійної кваліфікації претендентів освітнім компонентам. НПП кафедри пройшли конкурсний відбір у 2022 році, дію контрактів одноразово продовжено у 2024 році.

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

Напрями та формати співпраці зі стейкхолдерами відображено у договорах про співробітництво і передбачають <https://lnk.ua/k4x9RL9ey>: проектування, обговорення ОП та періодичний перегляд <https://lnk.ua/pVJqdz7eP>; проведення виїзних та гостьових лекцій, практичних занять, зокрема: 03.04.2025 – міжнародний кулінарний фестиваль «Перлина моря» (Хорватія); 15.04.2025 – компанія «Е-груп», м. Харків, 23.05.2025 – ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», м. Дергачі; 16-18.04.2025 – Міжнародний форум харчової промисловості та упаковки, м. Київ; 07.04.2025 – Правова охорона інтелектуальної власності в Україні» (канд. юр. наук, доцент, суддя вищого кваліфікаційного класу Тітов М. І.), 29.04.2025 – «Зв'язок між бізнесом та освітою» (О. Сініцина, засновниця професійного дегустаційного конкурсу), 24.04.2025 – старший кухар ресторану «Любов і голуби» О. Тарандюк; проведення наукових досліджень та апробації результатів у виробничих умовах (ТОВ «Тайфун-2000, ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС», ТДВ «УКРОЛІАПРОДУКТ»; участь у підсумковій атестації – в роботі екзаменаційних комісій; обговорення актуальних проблем дослідження, тем кваліфікаційних робіт («УКРОЛІАПРОДУКТ», «Тайфун-2000», «КАПС ФУД СИСТЕМС»).

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

Професійний розвиток НПП регламентується Положенням про підвищення кваліфікації педагогічних і НПП ДБТУ (<https://lnk.ua/MVwoaXnVz>). Всі НПП не рідше, ніж один раз на 5 років, проходять стажування в закладах освіти, на провідних підприємствах України та Європи. У 2024 році пройшли стажування проф. Пивоваров П.П., Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В. на підприємстві «Carp Food Systems ES» (Іспанія), проф. Гринченко О.О. – за програмою German Business Center COGNOS (Німеччина). Доц. Серік М.Л. пройшов навчання (90 год.) у НАЗЯВО (тренінг для експертів). Проф. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В., Котляр О.В. пройшли стажування (180 год., 2022 р.) за програмою «New and innovative teaching methods» в Малопольській школі Краківського економічного університету, Польща; проф. Фощан А.Л. – в Білостоцькому університеті, Польща; проф. Дейниченко Г.В. – в ПУЕТ (2024 р.). Стажування сприяє розвитку та інтеграції у світовий науково-освітній простір. ДБТУ реалізує власні програми професійного розвитку НПП: ННЦ «Культура іноземної та української наукової мови», курси з підвищення мовної компетенції, слухачами яких є проф. Круглова О.А., Колеснікова М.Б., доц. Юрченко С.Л., Черемська Т.В. Щорічно здійснюється перевірка фахової активності відділом ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності. Виявлені недоліки доводяться до відома завідувача кафедри. Відповідно до цього підвищення кваліфікації включається до індивідуального плану роботи НПП.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Стимулювання розвитку викладацької майстерності здійснюється відповідно до «Колективного договору» <https://lnk.ua/RVdK5RRe3>, «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ» <https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>, «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» <https://lnk.ua/MVwoarKVz>. Результати викладацької майстерності оцінюються за допомогою «Положення про рейтингову систему оцінювання управлінської діяльності керівних працівників та діяльності кафедр ДБТУ» <https://lnk.ua/YNg5aP3eZ>, де наведено методику розрахунку рейтингу кафедр та «Положення про рейтингову систему оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ДБТУ» <https://lnk.ua/dNYKRMdeM>, де наведено методику розрахунку та критерії рейтингового оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників ДБТУ. Система матеріального

стимулювання НПП реалізується шляхом виплат надбавки за знання та використання в роботі англійської мови, преміювання за результатами роботи; включає також такі заохочення, як оголошення подяки, нагородження почесною грамотою, відзнаками МОН України. Протягом останніх п'яти років НПП кафедри мають такі нагороди: подяка Міністерства освіти і науки України: проф. Колеснікова М.Б., доц. Юрченко С.Л., доц. Серік М.Л.; грамота Харківської обласної Державної адміністрації: доц. Серік М.Л., відзнака МОН України «За наукові та освітні досягнення»: проф. Фощан А.Л., відмінник освіти: доц. Серік М.Л. В повному обсязі виплачується надбавка за науковий ступінь та вчене звання.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Документи про фінансову діяльність та інші документи нормативно-правової бази розміщено на сайті ДБТУ (<https://lnk.ua/zN2KdQg47>). Освітній та науковий процес забезпечено аудиторіями, обладнаними мультимедійними системами; науково-дослідними та навчальними лабораторіями (Food research and development (R&D) LAB, лабораторія сенсорної оцінки харчової продукції; інформаційно-комунікаційних технологій). Для викладання ОК використовується ліцензійне програмне забезпечення Microsoft 365. Для проведення та апробації наукових досліджень здобувачами використовується матеріально-технічна ДБТУ, Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування», НУХТ. Практична апробація здійснюється на виробничих потужностях підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Наукова бібліотека ДБТУ (<https://library.btu.kharkov.ua/>) забезпечує вільний доступ до фондів бібліотеки. Навчально-методичне забезпечення ОП є безоплатним, у вільному доступі в репозитарії НБ (<https://surl.lu/rqbtir>), системі Moodle, забезпечується вільний доступ до інформаційних ресурсів самого ДБТУ (<https://lnk.ua/k4x9Rxkey>) на сервісах зберігання Google кафедри. Для сприяння досягнення визначених ОП мети та РН ДБТУ має гуртожитки з достатньою кількістю місць, пункт харчування, спортивно-оздоровчу базу, обладнані укриттями корпуси.

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

Освітнє середовище ДБТУ надає можливість безкоштовно користуватись бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною, лабораторною базою університету; брати участь у НДР, конференціях, виставках, конкурсах, представлення своїх робіт для публікації та ін. Бібліотека ДБТУ забезпечує потреби НПП і здобувачів в актуальній інформації з обраного напрямку досліджень, який надається у комп'ютерній мережі ДБТУ (<https://surl.li/yikqfn>), є видавцем наукового видання категорії Б за напрямком «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» та надає можливість публікації на безоплатній основі (<https://surl.li/pokjhh>). З науковими школами та науковими напрямами здобувачі можуть ознайомитись на сторінці (<https://surl.li/qwsjcc>). З потенційними керівниками науково-дослідної роботи здобувачі можуть ознайомитись на сторінці кафедри (<https://surl.li/frciim>). ОК забезпечується шляхом постійного оновлення фондів навчально-методичної літератури в репозитарії наукової бібліотеки (<https://repo.btu.kharkov.ua/>), в системі Moodle, на сервісах зберігання Google кафедри. В освітньому процесі застосовуються навчальні, науково-дослідні та спеціалізовані лабораторії кафедри ХТРІ та інших підрозділів ДБТУ, матеріально-технічна база учасників (партнерів) кафедри. Для більш зручного доступу здобувачів вищої освіти до інформаційних ресурсів ФПіХВ створено «Сторінку здобувача» <https://surl.li/tdaszsk>.

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

Безпечність освітнього середовища для ЗВО забезпечується пролонгованим до закінчення війни Колективним договором (<https://lnk.ua/RVdK5RRe3>). Здобувачі користуються правом вибору ОК для формування індивідуальної освітньої траєкторії, індивідуальних завдань, тем курсових і кваліфікаційних робіт, баз виробничої та переддипломної практики. На території корпусу ФПіХВ обмежено рух транспорту, працює пропускна система, розроблено план евакуації у разі виникнення пожежі та повітряної тривоги. Приміщення для навчання відповідають чинним санітарним вимогам. Корпуси мають проінспектовані представниками МЧС обладнані укриття на випадок повітряної тривоги та необхідне протипожежне обладнання. Укриття мають необхідне забезпечення для тимчасового перебування здобувачів освіти та співробітників у випадку виникнення загроз.

Забезпечення захисту прав і законних інтересів здобувачів, виявлення і облік тих, хто потребує соціальної і психологічної допомоги покладено на психологічну службу ДБТУ (<https://surl.li/cmfdot>). Адміністрація ДБТУ та факультету постійно співпрацює з студентським самоврядуванням (<https://lnk.ua/geqKkY1N5>, <https://lnk.ua/BNEMO5pNG>), вирішуючи питання, які стосуються безпечності освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів.

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.

Основними документами надання освітньої та організаційної підтримки здобувачів є офіційний сайт ДБТУ <https://biotechuniv.edu.ua/>, сторінка ФПіХВ (<https://lnk.ua/R4aMjKn4J>) та кафедри ХТРІ (<https://lnk.ua/pVJqdKpeP>), інших відповідних служб, що містять засади та нормативно-правові документи, принципи планування та форми організації освітньої діяльності, академічні права та обов'язки здобувачів та співробітників ДБТУ загалом, питання соціальних потреб, створення безпечних умов освітнього середовища та інформаційної підтримки всіх учасників освітнього процесу. В рамках функціонування інституту кураторства академічних груп (<https://lnk.ua/1V9koZO4g>) співробітники кафедри допомагають здобувачам в їх адаптації до умов навчання, форм самостійної роботи, залучають до наукових, культурних, спортивних та громадських заходів університету, допомагають при вирішенні індивідуальних та колективних моральнопсихологічних проблем. Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється через використання інформаційних систем ДБТУ, паперові та електронні ресурси відділів та служб, забезпечення публічності інформації, використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій (телефонного зв'язку, електронної пошти, груп в соціальних мережах та месенджерів). В ДБТУ функціонує психологічна служба (<https://lnk.ua/Menoo8KNg>) та юридична клініка «Довіра» (<https://lnk.ua/xVm8vmPev>), яка проводить заходи з правової освіти та є базою для проведення відкритих заходів з правової освіти. Для підтримки ментального та фізичного здоров'я здобувачів вищої освіти функціонує Психологічна служба <https://lnk.ua/YNg5r3ReZ>. Для формування гармонійного середовища розвитку здобувачів освіти в ДБТУ розроблено План гендерної рівності, що допомагає будувати гендернозбалансоване суспільство та паритетну демократію. (<https://lnk.ua/QVokgQMeg>) Дієвим механізмом забезпечення освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів в ДБТУ є профспілковий комітет (<https://lnk.ua/Y4Q95Bt49>) та студентський парламент (<https://lnk.ua/geqKkY1N5>). Соціальна підтримка здобувачів ДБТУ передбачає, також і стипендіальне забезпечення.

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

Відповідно Положення про організацію інклюзивного навчання (<https://lnk.ua/5V1R78BNd>) розроблено умови доступності закладу освіти для навчання осіб з особливими освітніми потребами. Під час реалізації інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами ДБТУ забезпечується психологічний, соціальний та навчально-організаційний супровід. З метою забезпечення безперешкодного доступу до будівлі, приміщень осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення облаштовано пандус із дзвінком, тактильною табличкою із шрифтом БРАЙЛЯ; широкі двері, коридори; навчальні приміщення. Психологічну підтримку здобувачів із особливими потребами здійснює Психологічна служба (<https://lnk.ua/Menoo8KNg>). Освітній процес для осіб з особливими освітніми потребами у ДБТУ передбачає можливість навчання за індивідуальним графіком, надання соціальних виплат і стипендій та інших пільг. На ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» 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

При виникненні конфліктних ситуацій здобувачів керуються нормативно-правовими актами України та ДБТУ (<https://lnk.ua/KVvdQLm4E>). Розгляд скарг і звернень у ДБТУ відбувається шляхом звернення громадян та учасників освітнього процесу до комісії з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами (<https://lnk.ua/5V1R7wwNd>) <https://lnk.ua/R4aM9by4J>, <https://lnk.ua/pVJqpbveP>. Про результати розгляду скарг і звернень громадянину повідомляється письмово або усно за його бажанням. Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій визначено «Положенням про врегулювання конфліктних ситуацій» (<https://lnk.ua/be8ABbxV5>). В ДБТУ визначено відповідальність за вчинення дій, прийняття рішень в умовах конфлікту інтересів, та розроблено алгоритми усунення наслідків вчинення дій, прийняття рішень в умовах конфлікту інтересів. В ДБТУ діє антикорупційна програма (<https://lnk.ua/J4ZPJjQVE>), яка є обов'язковою для виконання усіма працівниками університету, включаючи посадових осіб усіх рівнів. Опитування здобувачів дозволяє констатувати, що ніхто з них не був учасником конфліктної ситуації, пов'язаної із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією. (<https://lnk.ua/jVWPBjmNk>) Протягом періоду впровадження освітньої діяльності за ОП конфліктних ситуацій зареєстровано не було. ДБТУ має дієві механізми реалізації та моніторингу антикорупційних політик, процедур реагування на цькування, дискримінацію та інші конфлікти, зокрема питання гендерної рівності та наявні процедури її дотримання заслуховуються на Вченій Раді ДБТУ та публікуються у щорічній звітності, яка є ключовим елементом прозорості.

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

Розробка, затвердження, моніторинг і оновлення ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» регулюються «Положенням про організацію освітнього процесу у ДБТУ» (<https://lnk.ua/1V9kY2Y4g>), «Положенням про систему

внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>), «Положенням про освітні програми державного біотехнологічного університету» (<https://surl.li/aswlgh>), «Положенням про раду із забезпечення якості освіти в державному біотехнологічному університеті» (<https://lnk.ua/YN3a2jZeJ>). Це забезпечує єдиний підхід до контролю якості за реалізацією процедур, а також механізми вдосконалення. 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). Оновлені освітні програми погоджуються з керівником центру менеджменту якості освіти; з деканом факультету; з керівником навчальної частини. Проект освітньої програми викладається на офіційному сайті для обговорення. Коригується відповідно до обґрунтованих зауваження. Освітня програма зі змінами затверджується вченою радою Університету, та вводиться в дію наказом ректора Університету. За якість реалізації ОП відповідає гарант, проектна група і задіяні НПП. Проект оновленої ОП виставляється на загальне обговорення не пізніше 1 місяця до затвердження (<https://lnk.ua/q462oOD4J>).

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

В ДБТУ розроблено та затверджено вченою радою процедури забезпечення якості освітньої діяльності ДБТУ, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм («Положення про освітні програми Державного біотехнологічного університету», яке розроблено відповідно до вимог Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту» <https://surl.li/aswlgh>).

Моніторинг та удосконалення освітніх програм проводиться з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, відповідності встановленим цілям діяльності, а також потребам здобувачів та інших стейкхолдерів. Оновлення освітніх програм проводиться не рідше, ніж один раз на 3 роки. Підставою для оновлення ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції гаранта ОП, пропозиції НПП, які її реалізують, пропозиції здобувачів освіти, результати оцінювання якості, об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру, інших умов реалізації ОП. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик і т. п.). Навчальні плани підлягають моніторингу та періодичному перегляду (не рідше одного разу за повний курс навчання за ОП). Роботодавці безпосередньо залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості.

За результатами останнього перегляду ОП у 2025 році (<https://lnk.ua/Y4Q95v649>) за пропозицією члена проектної групи проф. Колеснікової М.Б. розширено індивідуальну освітню траєкторію шляхом впровадження неформальної та інформальної освіти; рекомендовано в межах дисциплін «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії», «Методологія наукових досліджень» змінити кількість годин на практичні та лабораторні заняття. Визнано доцільність коригування Матриці ОП (скориговано перелік освітніх компонент, що забезпечують РН8 (за пропозицією проф. Гринченко О.О.): внесено зміни в межах обов'язкової ОК 1.6. «Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії»: вилучено РН8, оскільки ці результати навчання забезпечені ОК 1.1 «Інтелектуальна власність та патентознавство». За пропозицією гаранта додатково внесено СК 7 (Здатність розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості) та програмні результати навчання, а саме: РН 12 (Розробляти та впроваджувати технології харчової продукції для підприємств ресторанної індустрії з урахуванням коопераційних зв'язків з окремими галузями харчової промисловості).

Також враховано пропозиції стейкхолдерів, випускників та здобувачів освіти. Опрацьовано пропозиції та зауваження, що надійшли під час публічного обговорення проекту ОП у формі рецензій від академічної спільноти та стейкхолдерів під час засідання проектної групи. Проект ОП з врахуванням пропозицій розміщується на сайті університету для забезпечення відкритого розгляду не пізніше, ніж за 1 місяць до її затвердження (<https://surl.li/elgxl>) <https://surl.li/tmjflm>

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 можуть вносити пропозиції щодо змісту ОП та окремих ОК відповідно до «Положення про освітні програми», «Положення про гарант та групу удосконалення освітньої програми» (<https://surl.li/aswlgh>, <https://lnk.ua/b4A3WaiVQ>) та до рекомендації щодо удосконалення освітніх програм (<https://surl.li/yhfgxc>). Свої пропозиції здобувачі висловлюють під час щорічного анкетування (<https://lnk.ua/mNBrdxxNG>) щодо якості освітньої програми та щодо якості реалізації освітньої програми в умовах дистанційного навчання. Здобувачі залучаються до перегляду змісту ОП на засіданнях проектної групи, через проведення анкетування, процедур забезпечення якості освіти і можуть бути ініціаторами змін у ОК. Гарант ОП відповідно до положення (<https://lnk.ua/b4A3WaiVQ>) проводить бесіди зі студентами для виявлення пропозицій щодо вдосконалення ОП (<https://lnk.ua/MNjp8kGeE>). Пропозиції формуються в особистому спілкуванні, на засіданнях студентського самоврядування, за результатами регулярного опитування через онлайн анкетування, опитування випускників. У 2024 році до обговорення ОП долучились Прохожан Олександр (гр. 181-PI-13м), Сєдих Костянтин (гр. 1813-PI-13м), про що зазначено у протоколі засідання проектної групи ОП 2024. <https://lnk.ua/aV7ojZ3V1>. У 2025 році Лубинець Марк (група 181-PI-14м), Марченко Валерія (гр 181-PI-14м) прийняли участь у обговоренні ОП та підтримали пропозиції учасників зустрічі що зазначено у протоколі засідання проектної групи ОП 2025.

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

Відповідно до «Положення про студентське самоврядування» здобувачі приймають участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП (<https://lnk.ua/LVbPpK74y>). В.о. ректора та декан факультету переробних і

харчових виробництв проводить збори із представниками студентського самоврядування (<https://lnk.ua/1V9km304g>). Метою зустрічей є отримання зворотного зв'язку від студентської спільноти щодо організації освітнього процесу, матеріально-технічного, інформаційного, соціального забезпечення їх потреб. Студентське самоврядування є важливою ланкою у підтриманні комунікаційних зв'язків, формуванні студентських колективів, залучення здобувачів до різного роду заходів. Голова студентського самоврядування факультету є членом Вченої ради університету та факультету, що дає змогу представляти думку студентства, ініціювати обговорення актуальних питань і вносити пропозиції від імені студентської спільноти. Здобувачі приймають участь у зборах проектних груп, на яких розглядаються питання щодо перегляду ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» із внесенням пропозицій щодо освітніх компонент <https://lnk.ua/xNQPL7e8>. З метою забезпечення безперешкодного надання важливої інформації до адміністрації ДБТУ та швидкого вирішення будь-яких особистих питань здобувачі освіти мають можливість скористатися електронною скринькою довіри (<https://lnk.ua/MNjwpnbeE>).

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

Відповідно до «Положення про гаранта освітньої програми і групу удосконалення освітньої програмив ДБТУ» (<https://lnk.ua/b4A3Wa1VQ>) роботодавці входять до складу групи удосконалення ОП. На проект ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» надходили відгуки і рекомендації роботодавців (<https://lnk.ua/MVwoaypVz>). При удосконаленні ОП враховано рекомендації Тищенко О. П., наукового консультанта ТОВ «КАПС ФУД СИСТЕМС» щодо поширення Case study – методу, який наближає процес навчання до реальної практичної діяльності; Плотнікової Р. В., інженера-технолога Novonesis (Senior Sales Engineer – Food & Beverage Biosolutions Food & Beverage Biosolutions) щодо внесення деяких змін у освітні компоненти обов'язкового циклу, а саме: практичну підготовку із зануренням у реалії харчового бізнесу, як того вимагає швидкість прийняття ефективних рішень. Для забезпечення якості ОП практикується залучення роботодавців до роботи ЕК з захисту кваліфікаційних робіт <https://lnk.ua/9erXJYWNp>, тісна співпраця з роботодавцями на науково-практичних конференціях (<https://lnk.ua/y4XB3j6VX>), гостьових лекціях, виїзних заняттях (<https://lnk.ua/k4kJKlZNL> ; <https://lnk.ua/9eoPjRDVp>, <https://lnk.ua/J4PROBaVz>, <https://lnk.ua/mNBrm5KNG> , <https://lnk.ua/dNYKRj2eM>

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

Як індикатори забезпечення якості освітніх послуг за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» розглядається інформація щодо траєкторій працевлаштування та кар'єрного шляху випускників. Деканатом факультету ПiXB (<https://lnk.ua/94y9Rv14M>) створено бази даних для сприяння у працевлаштуванні випускників та контролю за оформленням і підписанням трьохсторонніх угод про підготовку фахівців для поповнення кадрового потенціалу підприємств галузі. На факультеті ПiXB функціонує рада роботодавців <https://lnk.ua/94y9mYz4M> . Ще однією активною ланкою збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП є кафедра ХТРІ: дослідження працевлаштування випускників реалізовано через бесіди, інтерв'ювання, анкетування та соціальні мережі, випусковою кафедрою здійснюється моніторинг зі зворотнім зв'язком з випускниками кафедри результати якого публікують у вкладці «Наші випускники» (<https://lnk.ua/k4x9R09ey>) Систематично організовується зустрічі, екскурсії на виробництво, тренінги, відео-конференції для здобувачів з фаховими компаніями.

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

Система забезпечення якості освіти передбачає чітко визначені механізми та процедури оперативного реагування на результати моніторингу ОП, які зазначено в Положенні про організацію освітнього процесу в ДБТУ (<https://surl.li/fzpcso>) та Положення про Раду із забезпечення якості освіти ДБТУ (<https://surl.li/gxawvt>). Центр менеджменту якості освіти (<https://lnk.ua/MVwoaznVz>) координує дії з підготовки, організації, супроводу і проведення освітньої діяльності у сфері вищої освіти відповідно до стандартів освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти, забезпечує ефективне функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти ДБТУ відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>). Відповідно до внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ДБТУ розроблено «План з моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти на 2025-2026 навчальний рік» (<https://lnk.ua/zN2Kdkg47>).

Процедури забезпечення якості, реалізації, контролю та моніторингу внутрішніх показників освітньої діяльності за ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» проводяться на рівні кафедр, факультету переробних і харчових виробництв та університету. Щорічно при формуванні нових ОП проводиться системна перевірка їх змісту, результати якої оприлюднені на сайті (<https://surl.li/fqjsuj>). Щорічно відбувається аналіз фахової відповідності НПП освітнім компонентам. Виявлені недоліки доводяться до кафедр. Відбувається відповідне коригування індивідуального плану роботи викладача відповідно до виявлених недоліків. На сайті ДБТУ у вкладці «Якість освіти» (<https://lnk.ua/zN2Kdkg47>) є п'ять різновидів анкет для опитування. Моніторинг освітньої діяльності здійснюється періодично відповідно плану. Аналіз результатів моніторингу якості освітніх програм проводиться у березні – травні місяці щорічно.

Результати опитування студентів щодо якості викладання дисциплін свідчать про високу в цілому оцінку здобувачами якості освітнього процесу, в тому числі і в умовах он-лайн навчання. Понад 90% респондентів вважають ефективним он-лайн навчання, безперервну доступність навчальних матеріалів та всебічну підтримку

викладачів. Отримані результати розглянуті на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії та будуть враховані під час подальшого оновлення ОП. Важливою складовою системи моніторингу якості освітньої діяльності є рейтинг викладачів (<https://surl.li/vkaqww>), який стимулює підвищення ефективності та вдосконалення освітніх практик.

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

Відділ ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення освітньої діяльності ДБТУ збирає інформацію щодо рекомендацій і недоліків зазначених експертною комісією при проходженні попередніх акредитацій і доводить до відома адміністрації ЗВО, гарантів інших ОП. Це дозволяє університету впроваджувати позитивний досвід для підвищення якості освітнього процесу. Питання підсумків акредитаційних експертиз обговорюються на вчених радах університету. Наведені рекомендації, виявлені недоліки, які стосуються загально університетських процедур, та відповідні коригуючі кроки доводяться до відома всіх підрозділів.

Під час вдосконалення ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» враховано рекомендації експертних комісій і галузевих рад, отримані під час оцінювання інших програм. Група удосконалення ОП врахувала зауваження щодо необхідності: більш активного залучення стейкхолдерів до вдосконалення ОП; аналізу практик провідних українських і зарубіжних закладів вищої освіти; посилення взаємодії з роботодавцями через консультації, обговорення та рецензування ОП; впорядкування професійного розвитку НПП складу; удосконалення механізмів моніторингу якості освіти й запровадження постійних процедур контролю.

Крім того, розширено перелік вибіркового дисциплін, зокрема включено ОК, що викладаються іншими кафедрами з метою забезпечення здобувачам можливостей для формування індивідуальних освітніх траєкторій, а також для адаптації змісту навчання до актуальних потреб студентів і ринку праці.

В умовах дії воєнного стану університет оперативно адаптував інструменти зворотного зв'язку, перейшовши на онлайн-формат опитування стейкхолдерів. Це не лише забезпечило сталість освітнього процесу, а й дозволило залучити ширше коло зацікавлених осіб до участі в обговоренні, що є особливо важливим в умовах обмеженої мобільності.

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

Відповідно до «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>) учасників академічної спільноти залучено до її реалізації. НПП, адміністрацію університету, інженерно-технічний персонал залучено до створення освітнього середовища (<https://lnk.ua/k4x9Rxkey>), яке дозволяє організувати освітній процес з використанням дистанційних технологій. НПП, адміністрація університету, інженерно-технічний персонал залучено до створення Порталу дистанційного навчання (<https://lnk.ua/k4x9Rxkey>), яке дозволяє організувати систему електронного навчання. Рада забезпечення якості освіти (<https://lnk.ua/zN2Kdkg47>), утворена з НПП різних факультетів, перевіряє електронні ресурси, формує звіти їх використання і зауваження щодо покращення освітнього процесу. Регулярно проводяться зустрічі із адміністрацією університету та керівниками відділу ліцензування, акредитації та інформаційного забезпечення, навчального відділу, центру менеджменту якості освіти із приводу актуальних питань удосконалення якості освітнього процесу. Системно проводиться ознайомлення академічної спільноти з новими тенденціями внутрішнього забезпечення якості ОП. Навчально-методичне забезпечення ОК рецензуються представниками академічної спільноти, провідними науковцями галузі. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОП залучено як випускові кафедри, так і кафедри, що забезпечують викладання окремих компонент ОП.

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

Формування культури якості освіти як пріоритетний напрям діяльності ДБТУ визначено в «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДБТУ» (<https://lnk.ua/MVwoarKVz>). Активна участь здобувачів освіти, стейкхолдерів, випускників і роботодавців в опитуваннях та обговореннях ОП (<https://surl.li/zfwhpw>) сприяє зміцненню культури освітнього середовища. Використання систем антиплагіатного контролю є інструментом запобігання порушенням академічної доброчесності, дотримання принципів та загальноприйнятих норм щодо етичної поведінки, протидії академічному плагіату (<https://surl.li/sbehse>). Важливим інструментом зворотного зв'язку між здобувачами, НПП та адміністрацією ДБТУ з питань якості освітніх послуг є Скриньки довіри (<https://surl.li/rcpizx>). Загальні моральні принципи та правила етичної поведінки учасників освітнього процесу визначають: «Кодекс академічної доброчесності ДБТУ», «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Положення про групу сприяння академічної доброчесності».

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 і обов'язки НПП ДБТУ регулюються трудовими договорами (контрактами) та посадовими інструкціями. Права і обов'язки здобувачів, що навчаються за кошти державного бюджету, регулюються договором про навчання у

закладі освіти; здобувачі, що навчаються за кошти фізичних або юридичних осіб укладають ще і договір про надання платної освітньої послуги. Здобувачі освіти у вкладці «Студенту» (<https://lnk.ua/Menou5dNg>), «Сторінка здобувача» (<https://lnk.ua/xVm8rKGeV>) мають адресний доступ до основної інформації. Основними документами, які регламентують права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу є: Статут ДБТУ; Колективний договір ДБТУ; «Правила прийому до ДБТУ»; «Положення про планування й облік навчальної роботи і основних видів методичної, наукової, організаційної та профорієнтаційної роботи НПП»; «Положення про організацію освітнього процесу в ДБТУ»; «Положення про освітні програми»; «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин»; «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти університету»; «Положення про конкурсну комісію при заміщенні вакантних посад НПП ДБТУ»; «Положення про комісію з академічної доброчесності, етики та управління конфліктами ДБТУ». Прозорість, доступність та обізнаність з правилами і процедурами, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті університету (<https://lnk.ua/RVdK5LRe3>)

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

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» розміщено на сайті ДБТУ за посиланням <https://lnk.ua/Y4Q95v649>

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

ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» за посиланням: <https://lnk.ua/Y4Q95v649>

Навчальні плани оприлюднено за посиланням: <https://lnk.ua/1V9koyO4g>

Силабуси навчальних дисциплін оприлюднено за посиланням: <https://lnk.ua/aVp9odgND>

Інформацію щодо можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти оприлюднено за посиланням <https://lnk.ua/MenooYKNG>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони. Реалізація ОП здійснюється в ДБТУ. В основі його створення закладено надбання ХНТУСГ ім. П. Василенко, ХНАУ ім. В. Докучаєва, ХДЗА ХДУХТ. За роки свого існування збережено та примножено головне – галузеву спрямованість, високу якість підготовки фахівців, висококваліфіковані НПП, науковий потенціал. З урахуванням спадкоємності здобутків колектив має більш, ніж 20 річний досвід підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології», позитивну ділову репутацію, потужне інфраструктурне забезпечення, високий науковий потенціал для здійснення освітнього процесу. Сильною стороною ОП «Харчові технології в ресторанній індустрії» є підготовка конкурентоспроможних магістрів з харчових технологій, затребуваних на ринку праці; відповідність НПП вимогам ОК (публікації, підвищення кваліфікації, членство в редколегіях, громадських організаціях; практичний досвід роботи в галузі); співпраця з провідними підприємствами галузі шляхом проходження практик, проведення гостьових лекцій та виїзних занять, виконання кваліфікаційних робіт за заявками підприємств; реалізація в освітньому процесі академічної мобільності та неформальної освіти; поєднання науково-дослідної роботи та освітнього процесу; формування індивідуальної освітньої траєкторії. Сильною стороною ОП також є співпраця та активна участь стейкхолдерів в обговоренні ОП, результатом чого є актуалізація змісту ОК з урахуванням сучасних трендів розвитку харчової індустрії. Центр технологічних інновацій, який є поєднанням бізнес-рішень, інновацій та технологічного досвіду для харчової промисловості та ресторанної індустрії, є площадкою для сумісних проєктів з провідними підприємствами галузі.

Структура та зміст ОП адаптовані до викликів сьогодення, забезпечують набуття навичок та компетентностей, які сприяють досягненню Глобальних цілей сталого розвитку; студентоцентроване навчання і викладання, дотримання академічної доброчесності сприяє формуванню загальних та фахових компетентностей, дозволяє набувати навички, необхідні для успішної кар'єри: самостійність, відповідальність, адаптивність та вміння приймати рішення в умовах невизначеності; високопрофесійні НПП та їх багаторічний досвід допомагають здобувачам здобути якісну освіту, засновану на реальному досвіді. Стандартизація процесів, розроблення нових харчових продуктів, управління якістю та безпечністю потребують фахівців нової формації, здатних до удосконалення і розвитку технологій, підвищення конкурентоздатності харчової продукції, забезпечення її якості та безпечності. Саме на це і спрямована дана ОП.

Слабкі сторони ОП: організація освітнього процесу переважно в дистанційному режимі як наслідок знаходження ДБТУ в зоні бойових дій (за виключенням виїзних занять, виробничої та переддипломної практик, виконання КР); незавершений процес імплементації дуальної форми здобуття освіти; недостатня залученість здобувачів іноземних ЗВО до навчання за ОП у зв'язку з воєнним станом, недостатня зовнішня академічна мобільність.

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

За останні десятиріччя світова економічна система зазнала кардинальних змін. Характерними рисами сучасності є інтернаціоналізація ринків, інформатизація суспільства, значна диференціація попиту. Це змушує виробників шукати нові підходи організації діяльності, в тому числі в області виробництва харчової продукції. Забезпечення сталого розвитку індустрії харчування як складової продовольчої безпеки держави, встановлення балансу між задоволенням потреб людства та інтересами майбутніх поколінь з урахуванням потреби в безпечному і здоровому харчуванні – основні драйвери розвитку харчової індустрії, які будуть впливати на змістовне наповнення ОК та ОП в цілому. Реалізувати вищезначені завдання без об'єднання зусиль освітян, науковців, виробників харчової продукції та бізнес спільноти неможливо. Тож однією із перспектив розвитку ОП на найближче майбутнє є консолідація зусиль всіх зацікавлених сторін, спрямованих на формування сучасного фахівця, готового до дослідницько-інноваційної діяльності.

Основні перспективи розвитку ОП полягають у розбудові наукової та інноваційної інфраструктури кафедри для поєднанням бізнес-рішень, інновацій та технологічного досвіду ресторанної індустрії; подальшому запровадженню діджиталізації як інструменту комунікацій, управління інформаційними та матеріальними потоками; подальшої євроінтеграції освітньої та наукової діяльності та розширення міжнародних зв'язків та видів співпраці з академічною спільнотою та провідними виробниками харчової продукції; впровадження прикладної тематики у наукові дослідження, спрямованої на підвищення обороноздатності та продовольчої безпеки України.

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	
ОК 2.1 Виробнича практика	практика	Наскрізна програма практики МАГІСТР. Метод.вказ.pdf	2TgOTsPDW/HAMStMS9mziW5L9yFOKAj8gCeKzZ86o2Q=	Бази проходження виробничої практики. Матеріально-технічна база закладів ресторанної індустрії, харчових підприємств та випробувальних лабораторій України та зарубіжжя. Матеріально-технічна база лабораторій кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Лабораторне обладнання та пілотні лінії підприємств харчової промисловості (стейкхолдерів)
ОК 2.2 Переддипломна практика	практика	Наскрізна програма практики МАГІСТР. Метод.вказ.pdf	2TgOTsPDW/HAMStMS9mziW5L9yFOKAj8gCeKzZ86o2Q=	Матеріально-технічна база закладів ресторанної індустрії, харчових підприємств та випробувальних лабораторій України та зарубіжжя. Матеріально-технічна база лабораторій кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії. Лабораторні аудиторії: віскозиметр постійної напруги зсуву ВПН-02., 1 од., вологомір універсальний 1 од., диспергатор ультразвуковий низькочастотний УЗДН-1, 1 од., колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2, 1990 р., 2 од., люмінескоп ЛПК-1, 1 од., мішалка магнітна, 3 од., прилад для електрофорезу ПЭФА-1 1 од., рефрактометр ИРФ-23, 1 од., рефрактометр універсальний лабораторний УРЛ, 3 од., спектрофотометр СФ-46 1 од., термостат ТС-80, 2 од., холодильник «Норд» 1 од., центрифуга К-23, 1 од., шафа сушильна, 3 од., електропіч СНОЛ-1,6х2,5 2 од., еластоластометр 2012 рік, 1 од., аквадистильатор ДЭ4-2, 2 од., електрична плита Ална, 2021 р., 5 од., ареометр, 2 од., баня водяна, 1 од., віскозиметр «Полімер», 1 од., вологомір переносний, 1 од., дробник, 1 од., колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2, 1 од., мельниця лабораторна, мішалка магнітна, РеО-Віскозиметр по Хепплеру, 1 од., термостат ТВ-3-25, 1 од., холодильник HOTPOINT-ARISTON XH9, 2017 р., 1 од., шафа сушильна, 2 од., апарат Сокслета, 2021 р., 1 од., ваги лабораторні електричні CERTUS Balans CBA-300-0 2021 р., 1 од., вимірювач деформації, 2021 р., 1 од., мікроскоп Біолам, 2021 р., 1 од., шафа хімічна витяжна, 1 од., пенетрометр, принтер CANON Laser Printer LBP 1120, 2021 р., 1 од., прилад Сокслета 500 мл., 2021 р., 1 од., пластиковий

				сепаратор електричний молочний «Мотор Січ 100-19», 2021 р., 1 од., центрифуга, 2021 р., 1 од., рН-метр- мілівольтметр рН-150МИ, 2021 р., 2 од., мікрохвильова піч SATURN, 2021 р., 1 од, випарювач ротаційний, 1 од, поляриметр «Полаамат-А», 1 од., подрібнювач стійкий, 1 од, електроплитка, 1 од., збивальна машина 751, 1 од, водонагрівач GORENJE TG 100, 2011 р., 1 од., водонагрівач GORENJE TG 80, 2011 р., 1 од., гриль електричний ИМП, 1 од., пароконвектомат AP 5D-NP/GN 2015, 1 од., плита електрична ПЭ-0,17, 2 од., плита електрична «Ariston», 11 од., привід універсальний П-2, 1 од., холодильник «Снайге», 1 од., холодильник ZANUSSI 1 од., шафа холодильна ШХ-0,32 «Атлант», 1 од., шафа сушильна ЛП-521/35, 1 од., духовка шафа HOTPOINT- ARISTON MR 940.3, 2011, 1 од., електром'ясорубка BOSH 2011 р., 1 од., плита електрична «Ariston», 11 од., варочна поверхня PH 604 IX, 8 од., піч мікрохвильова SAMSUNG 1 од., піч конвекційна XB-403G 1 од., ваги електронні CAS SW-2D 2010 р., 3 од., фритюрниця електрична 1 од., аерогриль з решіткою, 2010 р., 1 од., кухонної машина KCC 9060S COOKING, 2017 р., 1 од., збивальна машина MB-6, 1 од., ваги AT850 8Kg, 2021 р., 1 од., електроніж «Fillips» 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING подрібнювач AT320A 2017 р., 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING мельничка для круп KAX941PL 2017 р., 1 од.; міксер Saturn 2014 рік, 1 од., блендер Bosh 2016 рік, 2 од., машина для протирання МП-800, 1 од., ваги електронні лабораторні CERTUS CBA-300-0.005, 2010 р., 1 од., апарат Кьельдаля на шліфах, 2021 р., 1 од., мікропіпетка «Гранум» 1000мкл, 2011 р., 1 од., мікропіпетка «Гранум» 2000мкл, 2011 р., 1 од., мікропіпетка «Гранум» 5000мкл, 2011 р., 1 од., мікропіпетка «Гранум» 500мкл, 2011 р., 1 од., блендер BRAUN MQ 5035 SAUC, 2021 р., 1 од., холодильник INDEZIT, 2008 р., 1 од., центрифуга K-70, 1 од.. ваги ВЛКТ-500, 2021 р., 1 од.. Бібліотека ДБТУ Лабораторне обладнання та пilotні лінії підприємств харчової промисловості (стейкхолдерів)
ОК 1.1 Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	2_ Силабус (ІВтаП)_2025.pdf	6d65dlcRA1/3/lxitRx xTp22EaJRJTYUsbe WNhpt4gI=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням, ноутбук Asus F6500R PN F6RP730S58HW, 1 од, стаціонарний мультимедійний проектор Acer 1130 P, 1 од. 2010 р., екранна панель Sopar «So- Dreant» з механічним поверненням 180*180, 1 од. 2021 р. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power

				Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle
ОК 1.2 Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	навчальна дисципліна	Силабус_ОК 1.2_Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад_2025.pdf	FTxmQfMSVRD/Ku8bETxRMajgIj7Bb/RysrmyGUtxwGk=	Навчальна аудиторія 1406 з мультимедійним обладнанням, мультимедійний проектор Benq 1 од., інтерактивна дошка Intech IWB, 1 од., комплекти аудіо- та відео супроводу. Навчальна аудиторія 1403 обладнана як спеціалізований комп'ютерний кабінет іноземної мови з підключенням до локальної і глобальної мереж, CD програвач, 1 од., магнітофон JVC, 1 од., відеоманітофон Daewoo, 1 од., телевізор Daewoo, 1 од., ПК Celeron 420/512 Mb, 7 од., ПК Celeron 2.0/ 256 Mb, 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle
ОК 1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	навчальна дисципліна	Силабус_Оцінка ефективності_2025_G13.pdf	FwziHa+WYODgorqZfpycw81sMcq2VDIdaISzY+Y8rmU=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од Acer 1130 P, 2010 р., екранна панель Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Project), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, PDF-читач, Business Plan Pro (demo) або аналоги, що призначені для виконання практичних завдань, розрахунків, аналізу ефективності інвестицій, складання бізнес-планів тощо.
ОК 1.4 Методи статистики та математичного моделювання	навчальна дисципліна	Силабус_Методи стат. та мат. модел. XT.pdf	c5p3+MNPfNJjTaIW8Dep5RQO5uWzbjoOV5ln7pEchEw=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням, ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од Acer 1130 P, 2010 р., екранна панель, 1 од., Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, Mathcad 11 Octave (demo), Minitab 21 (demo).
ОК 1.5 Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості	навчальна дисципліна	Силабус ОК1.5_ІТтаІвХП 2025.pdf	wYEdFUk5Bt/gmYHtyENHoeMyJXT9ymNMoaxYGVBGc/w=	Лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням, ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., мультимедійний проектор Sanyo PLS-XW300, 2010 р., 1 од., екранна панель Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од.

				Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle. Лабораторні аудиторії: збивальна машина 751, 1 од., гриль електричний ІМП, 1 од., аерогриль з решіткою 2010 р., 1 од., пароконвектомат AP 5D-NP/GN 2015, 1 од., плита електрична «Ariston», 11 од., піч мікрохвильова SAMSUNG, 1 од., фритюрниця електрична, 1 од., духовка шафа HOTPOINT-ARISTON MR 940.3, 2011, 1 од., ростер POWENTA, 2021 р., 1 од., варочна поверхня PH 604 IX, 8 од., піч конвекційна XB-403G 1 од., холодильник ZANUSSI., 1 од., електром'ясорубка BOSCH 2011 р., 1 од., електроніж «Fillips», 1 од., машина для протирання МП-800, 1 од., міксер Saturn 2014 рік, 1 од., блендер Bosh 2016 рік, ваги електронні CAS SW-2D 2010 р., 3 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING подрібнювач AT320A 2017 р., 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING мельничка для круп KAX941PL 2017 р., 1 од.; вологомір універсальний, 1 од., диспергатор ультразвуковий низькочастотний УЗДН-1, 1 од., люмінескоп ЛПК-1, 1 од., мішалка магнітна, 3 од., рефрактометр ІРФ-23, 1 од., рефрактометр універсальний лабораторний УРЛ, 3 од., термостат ТС-80, 2 од., центрифуга К-23, 1 од., шафа сушильна, 3 од., мельниця лабораторна, 1 од., апарат Сокслета, 2021 р., 1 од., мікроскоп Біолам, 1 од.; кухонний, столовий посуд та інвентар. Лабораторне обладнання та пілотні лінії підприємств харчової промисловості (стейкхолдерів)
ОК 1.8 Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	Силабус ОК 1.8 МНД 2025.pdf	AwOb1qFofhkQwiXF VUuuCKDEFoTFYie gSWnDdzCKJns=	Навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням ноутбук Asus F6500R PN F6RP73oS58HWC, 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од (Acer 1130 P, 2010 р.), екранна панель Sopot «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р. 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, MatchCad (demo). Лабораторні аудиторії: збивальна машина 751, 1 од., водонагрівач GORENJE TG 100, 2011 р., 1 од., гриль електричний ІМП 1 од., аерогриль з решіткою 2010 р., 1 од., пароконвектомат AP 5D-NP/GN, 2015, 1 од., плита електрична «Ariston», 11 од., піч мікрохвильова SAMSUNG 1 од., фритюрниця електрична, 1 од.,

				духова шафа HOTPOINT-ARISTON MR 940.3, 2011, 1 од., ростер POWENTA, 2021 р., 1 од., варочна поверхня PH 604 IX, 8 од., піч конвекційна XB-403G 1 од., холодильник ZANUSSI 1 од., шафа холодильна ІІХ-0,32 "Атлант", 1 од., електром'ясорубка BOSH 2011 р., 1 од., електроніж «Fillips» 1 од., машина для протирання МП-800 1 од., ваги електронні CAS SW-2D 2010 р., 3 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING подрібнювач AT320A 2017 р., 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING мельничка для круп KAX941PL 2017 р., 1 од., вологомір універсальний, 1 од., диспергатор ультразвуковий низькочастотний УЗДН-1, 1 од., люміноскоп ЛПК-1, 1 од., мішалка магнітна, 3 од., рефрактометр ИРФ-23, 1 од., рефрактометр універсальний лабораторний УРЛ, 3 од., термостат ТС-80. (Залежно від тематики досліджень здобувачів вищої освіти)
ОК 2.3 Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	НП КР здобувачів ступеня вищої освіти магістр.pdf	z8bebq3zJYTE6OBeM4aoudD8D21rdP6ruBgGSjNjcJw=	Лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням, ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од Acer 1130 P, 2010 р., екранна панель Sopot «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications. Лабораторні аудиторії: збивальна машина 751, 1 од., гриль електричний ІМП 1 од., аерогриль з решіткою 2010 р., 1 од., пароконвектомат AP 5D-NP/GN 2015, 1 од., плита електрична «Ariston», 11 од., піч мікрохвильова SAMSUNG 2006 р., 1 од., фритюрниця електрична 1 од., духова шафа HOTPOINT-ARISTON MR 940.3, 2011, 1 од., ростер POWENTA, 2021 р., 1 од., варочна поверхня PH 604 IX, 8 од., піч конвекційна XB-403G 1 од., холодильник ZANUSSI 1 од., електром'ясорубка BOSH 2011 р., 1 од., електроніж «Fillips» 1 од., машина для протирання МП-800 1 од., міксер Saturn 2014 рік, 1 од., блендер Bosh 2016 рік, 2 од., електронні CAS SW-2D 2010 р., 3 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING подрібнювач AT320A 2017 р., 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING мельничка для круп KAX941PL, 2017 р., 1 од., вологомір універсальний, 1 од., диспергатор ультразвуковий низькочастотний УЗДН-1, 1 од., люміноскоп ЛПК-1, 1 од., мішалка магнітна, 3 од., рефрактометр ИРФ-23, 1 од., рефрактометр універсальний лабораторний УРЛ, 3 од., термостат ТС-80, 2 од., центрифуга К-23, 1 од., шафа

				сушильна, 3 од., мельниця лабораторна, 1 од., апарат Сокслета, 2021 р., 1 од., мікроскоп Біолам, 1 од.; кухонний, столовий посуд та інвентар.; кухонний, столовий посуд та інвентар. Лабораторне обладнання та пілотні лінії підприємств харчової промисловості (стейкхолдерів)
ОК 1.6 Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії	навчальна дисципліна	Силабус ОК1.6_ІІУРв PI_2025.pdf	J1ryPrJreafVvlyZ4s8H72ZXs5BМер4JKA9bQhUl9ck=	Навчальні аудиторії з мультимедійним обладнанням ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од (Acer 1130 P, 2010 р., екранна панель Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, Microsoft Project (demo); TeamWork (demo); Hive (demo); Proofhub M.
ОК 1.7 Конструювання харчової продукції	навчальна дисципліна	Силабус_1.7_KXII.docx.pdf	ApK+Jl8Y9wE2KQLJjQcuz/7uSTz8GcikrTv/7BrPXIA=	Навчальна аудиторія з мультимедійним обладнанням ноутбук Hp655, 2013 р., 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од (Acer 1130 P, 2010 р.), екранна панель Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р., 1 од. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle
ОК 1.9 Сучасні формати закладів ресторанної індустрії	навчальна дисципліна	Силабус ОК1.9_(СФЗПІ)_2025.docx.pdf	S2qZWB8dSFKDQndjbkhSsclSYuQFVJXojqIp/amCwa8=	Лекційні аудиторії з мультимедійним обладнанням, ноутбук Asus F6500R PN F6RP730S58HWC, 1 од., стаціонарний мультимедійний проектор 1 од (Acer 1130 P, 2010 р.), екранна панель 1 од., Sopar «So-Dream» з механічним поверненням 180*180, 2021 р. Програмне забезпечення: MS Office (Word, Excel, Power Point, Visio), онлайн сервіс Google (Gmail, Google disc, Google Meet). Канали доступу до мережі Інтернет, Zoom Video Communications, Платформа Moodle, бібліотека ДБТУ. Лабораторні аудиторії: збивальна машина 751, 1 од., водонагрівач GORENJE TG 100, 2011 р., 1 од., гриль електричний ІМП, 1 од., аерогриль з решіткою 2010 р., 1 од., пароконвектомат AP 5D-NP/GN, 2015, 1 од., плита електрична «Ariston», 11 од., піч мікрохвильова SAMSUNG 1 од., фритюрниця електрична 1 од., духовка шафа HOTPOINT-ARISTON MR 940.3, 2011, 1 од., ростер POWENTA, 2021 р., 1 од., варочна поверхня PH 604 IX, 8 од., піч конвекційна XB-403G 1 од.,

				холодильник ZANUSSI 1 од., шафа холодильна ІІХ-0,32 "Атлант", 1 од., електром'ясорубка BOSH 2011 р., 1 од., електроніж «Fillips» 1 од., машина для протирання МП-800 1 од., міксер Saturn 2014 рік, 1 од., блендер Bosh 2016 рік, 2 од., ваги електронні CAS SW-2D 2010 р., 3 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING подрібнювач AT320A 2017 р., 1 од., насадка до кухонної машина KCC 9060S COOKING мельничка для круп KAX941PL 2017 р., 1 од.; кухонний, столовий посуд та інвентар.
--	--	--	--	--

* 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)
405263	Серік Максим Леонідович	Доцент, Сумісництво	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 047620, виданий 02.07.2008, Аттестат доцента 12ДЦ 036903, виданий 21.11.2013	17	ОК 1.5 Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1 Навчання для керівників закладів вищої освіти (НМЦ МОН України) «Особливості управління закладами вищої освіти та освітнім процесом в умовах воєнного стану» (05-13 грудня 2022 року). Обсяг програми – 1,5 кредити ЄКТС. Сертифікат RCC 38282994/4976-22. 2 Стажування на кафедрі харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету за темою “Удосконалення методики викладання дисциплін для спеціальності 181 “Харчові технології” (наказ №51/02 від 27.04.2023 року) обсягом 180 годин (6,0 кредитів ЄКТС). Сертифікат №171/16 від 04.07.2023 р. (розглянуто викладання дисциплін «Інноваційні ресторанні технології»,

							«Технологія продукції ресторанного господарства»). З Підвищення кваліфікації експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти обсягом 90 годин (3 кредити ЄКТС). Сертифікат № 0419/2024 (327) від 19 квітня 2024 року Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 4, 6, 8, 9, 14 П.1. 1. Холобцева І.П. Вплив добавки білково-мінеральної на властивості клейковини борошна пшеничного / І. П. Холобцева, М. Л. Серік, О. В. Самохвалова. - Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2021, Т. 2. - 7, № 2 С. 130-139. 2. Zagorulko, A., Zahorulko, A., Serik, M., Onishchenko V., & Postadzhiev, A. (2021). Determination of heat transfer coefficient in advanced rotary film evaporator. // Technology Audit and Production Reserves, 2021, 4(3(60), 42–45. 3. Serik M., Samokhvalova O., Kholobtseva I., Fedak N., Bolkhovitina O., Sova N., Chornei K. Determining the influence of protein-mineral additives on the properties of butter cookies emulsion // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. № 4/11 (112). P. 42–49. (Scopus) 4. Leshchenko, K., Serik, M., Pyvovarov, Y., Zahorulko, A., & Zagorulko, A. (2021). Effect of the improved protein-mineral additive on structural-mechanical characteristics of minced meat. EUREKA: Life Sciences, 2021(5), 46-53. 5. Лещенко К.Г. Вплив добавки білково-мінеральної на деякі характеристики м'ясних посічених систем / К.Г. Лещенко, М.Л. Серік, Є.П. Пивоваров // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв
--	--	--	--	--	--	--	--

						ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 19-31. 6. Improvement of cupcake technology with the addition of dried beet pomace /Zagorulko, A., Kasabova, K., Zahorulko, A., Serik, M., Bolkhovitina, O. / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (119), (2022). 20–28. (Scopus). 7. Hrynchenko, O., Radchenko, A., Dehtiar, V., Grynchenko, N., & Serik, M. (2025). Development of technology for food products with emulsion structure based on pea groats and pea aquafaba. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(11 (133), 17–27. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.323339 (Scopus). П.4: 1. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 16 с. 2. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О.
--	--	--	--	--	--	--

							Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 4 с. 3. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 117 с. 4. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / ДБТУ. Харків : ДБТУ, 2025. 54 с. 5. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 21 с. 6. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії:
--	--	--	--	--	--	--	---

							методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 15 с. 7. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 15 с. 8. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 9 с. 9. Матеріали дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
--	--	--	--	--	--	--	--

							спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL:http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338. П.6 Керівництво дисертацією на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології», Хлобцева Ірина Петрівна, тема «Удосконалення технології здобного печива, збагаченого на кальцій, шляхом використання добавок білково-мінеральних», диплом доктора філософії ДД № 08453 виданий Державним біотехнологічним університетом від 05.03.2022 р. П.8 Керівник НДР ((0122U000528)) Удосконалення технології м'ясних посічених виробів шляхом використання дієтичних добавок (прикладна). Термін виконання 2022- 2023 рік. П.9 1. Робота в складі експертної комісії із акредитації освітніх програм (ОПП) на посаді голови експертної групи: – ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» СВО магістру у Національному університеті «Чернігівська політехніка (16-18 вересня 2021 року), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 1410-Е від 03.09.2021. – ОПП «Харчові технології» СВО молодший бакалавр у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету (19-21
--	--	--	--	--	--	--	--

							жовтня 2021 року), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 1781-Е від 05.10.2021р. – ОПП «Харчові технології та ресторанне господарство» за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) ступеня вищої освіти у Луцькому національному технічному університеті (17-19 січня 2022 р.), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 2142-Е від 20.12.2021. – ОПП «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті (06-08 січня 2024 р.), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 66-Е від 17.01.2024. – ОПП «Харчові технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) ступеня вищої освіти у Черкаському державному технологічному університеті (23-25 жовтня 2024 р.), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 992-Е від 09.10.2024. – ОПП «Якість та безпека харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти у Черкаському державному технологічному університеті (12-14 березня 2025 р.), наказ голови Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 410-Е від 28.02.2025. 2. Член робочої групи при МОНУ з
--	--	--	--	--	--	--	---

							реалізації I та II етапів Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти у вищій та фаховій перед вищій освіті (наказ МОНУ 175 від 13.02.2019 р.). Робота протягом 2019-2023 року. П.14 Член журі II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у, 2020/2021 навчальних роках за спеціальністю «Харчові технології» (Національний університет харчових технологій, м. Київ).
405258	Пивоваров Павло Петрович	Професор, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення: 1974, спеціальність: Технологія та організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДТ 014567, виданий 22.05.1992, Диплом кандидата наук ТН 052332, виданий 03.03.1982, Атестат доцента ДЦ 086878, виданий 08.01.1986, Атестат професора ПР 000377, виданий 23.06.1992	46	ОК 1.5 Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування (підвищення кваліфікації) на підприємстві «Caps Food Systems ES» (Іспанія) 16.09-16.11.2024 (180 годин, 6 ECTS кредитів) сертифікат від 16.11.2024) Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 7, 11, 20 П.1 : 1. Substantiating the removal of fat in the technology of obtaining wheat germ and devising technology for making cookies containing it P. Pyvovarov, T. Cheremskaya, M. Kolesnikova, S. Iurchenko, S. Andriieva European Journal of Enterprise Technologies № 4/11(112) 2021 p. 33-41 2. Pyvovarov P., Cheremskaya T., Kolesnikova M., Iurchenko S., Andriieva S. Study of properties of wheat germs and meals and their use in the production of dietary hardtacks. ScienceRise, №4 (75). 2021. P. 39-47. 3. Черемська Т.В. Колеснікова М.Б., Пивоваров П.П., Юрченко С.Л. Концептуальний підхід прийняття проектно-

							управлінських рішень у закладах ресторанної індустрії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 2. С. 469-478 4. Омельченко С.Б., Федак Н.В., Котляр О.В., Чорна Н.В., Пивоваров П.П., Лісніченко О.О. Використання клітковини соєвої – як джерела харчових волокон у рецептурному складі соусів емульсійного типу збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі». Харків : ДБТУ, 2025. С. 30-46 5. S. Omelchenko, P. Ryvovarov Improvement of the recipe for a decorative cream using oleogel as a substitute for solid fat. - Науковий журнал "Механіка і технології" Таразський університет імені М.Х. Дулати, 2025 П. 3: 1. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В., Омельченко С.Б. та ін. Методологія наукових досліджень: навч. посіб. для аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 1. Суми, Олді+, 2022. 352 с. 2. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 2. / за заг. ред. Ладика В.І. Суми: Олді+, 2022. 352 с. 3. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію. Том 1. Розробка теоретичної моделі інтенсифікації технологічних процесів виробництва
--	--	--	--	--	--	--	---

							молочних продуктів : монографія / Н.Г. Гринченко, О.О. Гринченко, П.П. Пивоваров, М.І. Погужих. Харків : ДБТУ, 2023. 97 с. 4. Application of the principles of ionotropic gel formation in the technology of restructured products based on fish raw materials / Hrynchenko N. H., Smetanska I. M., Hrynchenko O. O., Pyvovarov P. P., Pertsevoi F. V. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. 724 p. P. 40-68. П.4: 1. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 16 с. 2. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 4 с. 3. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: конспект лекцій для здобувачів другого
--	--	--	--	--	--	--	---

							(магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 117 с. 4. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / ДБТУ. Харків : ДБТУ, 2025. 54 с. 5. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 21 с. 6. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в
--	--	--	--	--	--	--	---

							ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2025. 15 с. 7. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 15 с. 8. Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії: тестові завдання до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, П. П. Пивоваров, М. Л. Серік / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2025. 9 с. 9. Матеріали дисципліни «Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості та ресторанній індустрії» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338.
--	--	--	--	--	--	--	--

							П 7: Член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 ХДУХТ (2019-2022) П. 11: ТОВ «Тайфун-2000», ТОВ «Капсулар» (з 2000 по т.ч.). П. 20: Робота у ТОВ «Капсулар». (з 2014 по т.ч.)
405996	Колесник Аліна Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет менеджменту, адміністрування та права	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: , Диплом магістра, Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2005, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050206 Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності, Диплом кандидата наук ДК 047616, виданий 02.07.2008, Аттестат доцента АД 006897, виданий 09.02.2021	19	ОК 1.2 Фахова іноземна комунікація та галузевий переклад	Відомості про підвищення кваліфікації: 1. ХНПУ ім. Г.С. Сковороди, кафедра загального мовознавства і романо-германської філології. Тема стажування: Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін. З 13.05.2024 р. по 22.06.2024 р., 180 годин / 6 кредитів ECTS. Свідоцтво № 07/23-43. Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 10, 12, 19 П.1: 1 Герман Л.В., Колесник А.О. та ін. Урбанонімі-гібридоніми як результат мовної взаємодії // Закарпатські філологічні студії. – 2022. – Вип.24. – Т.1. – С. 83–88. 2 Hrosul, V., Buhrimenko, R., Kolesnyk, A., Smirnova, P. and Balamut, H. (2022). Adaptive Management of Business Entities in the Context of Digitalization of the Economy. Economic Affairs., 67(04s): 947-957. DOI: 10.46852/0424-2513.4s.2022.28 3 Hrosul, V., Kruhlova, O., & Kolesnyk, A. (2023). Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine. Agricultural and Resource Economics: International Scientific E-Journal, 9(4), 119-140. (Scopus) 4 Hrosul, V., Galoyan, D., Mkrtchyan, T., Volosov, A., Balamut, H., & Kolesnyk, A. (2023). Evaluación de la madurez digital, la transformación de los

							моделів де бізнесу в контексті цифрової трансформації. REICE: Revista Electrónica de Investigación en Ciencias Económicas, 11(21), 81-105. 5 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. 6 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. 7 Колесник А.О., Муравйова О.М., Архипова В.О., Скриннік Н.А., Подворна Л.А. Білінгвальне навчання у міжнародній практиці // Наукові інновації та передові технології. Серія «Педагогіка». – № 5 (33), 2024. – Київ, 2024. – 1492 с. – С. 1140–1149. П.3: Герман Л.В., Колесник А.О, Мануєнкова О.О., Макарська Є.Г., Шульга І.В. Навчальний посібник для здобувачів 1 (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти спеціальності 202 «Захист і карантин рослин». – Х.: ДБТУ, 2022. – 200 с. П.4: 1 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. 2 Борисова А.О., Колесник А.О., Крупей М.І., Мануєнкова О.О.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							Муравйова О.М., Подворна Л.А. Мова професійного середовища в галузі економіки, менеджменту та готельно-ресторанної справи // Навч.-метод. посібник для іноземних студентів. Х.: ХДУХТ, 2021. 168 с. 3 Методичні рекомендації для слухачів наукових курсів «Культура наукової англійської мови» / укладачі: А. О. Колесник, Л. В. Герман, О. А. Анастасьєва, Є. С. Ємельянова, М. І. Крупей, О. О. Мануєнкова, О. М. Муравйова, Л. А. Подворна, І. В. Удовенко. Х. : ДБТУ, 2023. 116 с. 4 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. 5 Герман Л.В., Колесник А.О., Тихоненко О.В., Підгородецька І.Ю., Шастало В.О., Кузіна В.Ю. Англо-український та українсько-англійський словник термінів з екології. – Харків: Мадрид, 2022. – 288 с. 6 Колесник А.О., Крупей М.І., Мануєнкова О.О., Муравйова О.М., Подворна Л.А., Удовенко І.В. Методичні рекомендації з підготовки до Єдиного вступного іспиту (ЄВІ) з англійської мови для студентів 4 курсу усіх спеціальностей. – Х.: ДБТУ, 2022. – 90 с. 7 Герман Л.В., Колесник А.О., Кібенко Л.М., Тихоненко О.В., Шастало В.О. та ін. Українсько-англійсько-німецький словник термінів з агрономії. - Електронний аналог, 2023. - 102 с. П.8: 1. Дійсний член редколегії наукового фахового видання
--	--	--	--	--	--	--	---

							України: - «Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг». - «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі». 2. Керівник науково-дослідної теми: - 0121U114568 «Консолідація та ампліфікація нових інтерактивних технологій викладання іноземних мов з метою формування професійної компетентності фахівців сфери харчування та торгівлі в межах системно-кластерного підходу», 2022-2023 рр. - 0124U000732 «Професійно орієнтований підхід до вивчення європейських мов у контексті сучасної лінгводидактики: принципи та реалізація» (2024-2025 рр.). П.10: 1. Участь у міжнародному науковому проєкті за програмою Erasmus+. Ключова дія 2: Cooperation for Innovation and the exchange of good practices (Співпраця в області інновацій та обміну передовим досвідом); Тип дії: Capacity Building in the field of youth – Eastern Partnership (Розвиток потенціалу молоді. Країни Східного Партнерства); Тип проєкту: Partnership for Entrepreneurship (Партнерство для підприємництва); Назва проєкту: Higher education institutions for youth entrepreneurship («Вищі навчальні заклади для молодіжного підприємництва»); Номер проєкту: 589942-ERP-1-2017-1-UA-ERPКА2-CBY-EP-PE 2021 рік 2. Конкурс від Федерального міністерства освіти та досліджень (Німеччина) «Support initiative equality plan», проєкт
--	--	--	--	--	--	--	---

							“EqUAlity connect”. Партнер – Університет Хайльбронна. Проект передбачає розробку та впровадження плану забезпечення гендерної рівності в Державному біотехнологічному університеті відповідно до рекомендацій Європейського інституту гендерної рівності (EIGE). 2024- 2025 рр. П.12: 1. 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 (апробаційна публікація з наукової теми 0121U114566 «Ономастикон України та зарубіжних країн: соціолінгвістичний, структурно- семантичний та компаративний аспекти»). 2. Колесник А.О. Оцінювання готовності адаптації суб'єкта підприємництва до цифрової трансформації: матеріали IV Міжнародної науково- практичної інтернет- конференції «Механізми забезпечення сталого розвитку економіки: проблеми, перспективи, міжнародний досвід», м. Харків, 19 травня 2023 р.; Харків: ДБТУ, 2023. С. 191 – 193 (апробаційна публікація з держбюджетної науково-дослідної теми 0122U000809 № 2-22-23 БО «Стратегія адаптації суб'єктів підприємництва в умовах цифрової трансформації економіки в постпандемічний період»). 3. 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. (апробаційна публікація з наукової теми 0121U114568 «Консолідація та ампліфікація нових інтерактивних технологій викладання іноземних мов з метою формування професійної компетентності фахівців сфери харчування та торгівлі в межах системно-кластерного підходу») 4. 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. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2022. – 494 с. – С. 418–420. (апробаційна публікація з наукової теми 0121U114568 «Консолідація та ампліфікація нових інтерактивних технологій викладання іноземних мов з метою формування професійної компетентності фахівців сфери харчування та торгівлі в межах системно-кластерного підходу») 5. Колесник А.О., Архипова В.О., Муравйова О.М. European strategies for enhancing professional language competences
--	--	--	--	--	--	--	---

						in multilingual aspect (Європейські 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. (апробаційна публікація з наукової теми № 0124U000732 «Професійно орієнтований підхід до вивчення європейських мов у контексті сучасної лінгводидактики: принципи та реалізація») П.19: З 2024 року по теперішній час – член PAELT (Professional Association of English Language Teachers). З 2020 року по теперішній час – регулярна участь в освітніх заходах видавництва Express Publishing, MM Publications, National Geographic Learning, компанії 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,	36	ОК 1.1 Інтелектуальна власність та патентознавств о Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Навчально-науковий інститут проєктів та підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі МОН України за спеціальністю 181 «Харчові технології», 2024 р. Свідоцтво №ПК01597997\01751-2024, 6 кредитів (180 годин). Відповідає 10 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 19 П 1.: 1. Дейниченко Г., Лазарева Т., Лазарєв М., Цихановська

виданий
25.09.1992,
Атестат
професора АП
001750,
виданий
22.10.1998

І. Педагогічні умови формування компетентності з інтелектуальної власності майбутніх фахівців харчової галузі // Науковий збірник "Наукові записки. Серія: Педагогічні науки" - Кропивницький: Центральноукраїнський 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. O. Omelchenko, G. Deynichenko, V. Huzenko, I. Zolotukhina, D. Dmytrevskyi, 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., Dmytrevskyi 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., Dmytrevskyi D., Guzenko V., Omelchenko O., Perekrst V. Prospects of using equipment for membrane separation of food liquids // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2023. Випуск 13. Том 2. С.167-178. (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 П.2: 1. Патент на корисну модель № 152365 Україна, 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
--	--	--	--	--	--	--	---

							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», 2021р. 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 проекту «Управління розвитком бізнесу: інтеграція європейського досвіду» (BUDEMA) (No 101048268) напряму Jean Monnet програми Європейського союзу Еразмус+, 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – С. 261-263. Електронні текстові дані. - Режим доступу: http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/ DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13970808 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 Паляниця 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.)
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	ОК 1.3 Оцінка ефективності бізнес-проектів	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1 Приватний вищий навчальний заклад «Європейський університет», Україна; свідоцтво про підвищення кваліфікації серія ПК № 24366800/000986-24; тема «Інноваційні методики і практики в освіті»; дата видачі 17.09.2024; 6 кредитів ECTS (180 годин) 2 Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus; сертифікат; онлайн-курс «Економіка для всіх»; дата видачі 20.01.2025 3 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. 4 Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus;

						сертифікат; онлайн-курс «Бізнес-дизайн»; дата видачі 25.01.2021 Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 8, 12,14 П.1.: 1 Колеснікова М. Б., Рєзніков В. А., Юрченко С. Б., Крутлова О.А. Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та реалізації проекту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг / Інновації. - 2023. - Т. 6, вип. 2. - С. 199-212 2 Крутлова, 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. URL: https://doi.org/10.55643/fcaptp.1.48.2023.3918. (Web of Science) 3 N. Krasnokutska, H. Koptieva, G. Cirella, O. Kruhlova 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. - DOI 10.1007/978-3-031-48735-4_11 (Scopus). 4 Hrosul V., Kruhlova O., Kolesnyk A. Digitalization of the agricultural sector: the impact of ICT on the development of enterprises in Ukraine [Electronic resource] / V. Hrosul, O. Kruhlova, A. Kolesnyk // Agricultural and resource economics-international scientific E-journal.-2023.- Vol. 9, Issue 4.-P.119-140.- DOI 10.51599/are.2023.09.04.06. – (Web of Science) 5 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] / V. Yefremenko, V. A. Hrosul, I. Perestyuk, O. Kruhlova, O. M. Fylypenko, T. Krushelnytska // Journal of Management Information and Decision Sciences. - 2021. - Vol. 24, Issue 1. - C. 1 - 9 П.2: 1 Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 103888. Літературний письмовий твір наукового характеру «Методика оцінювання ефективності функціонування кластера сфери харчування». Автори: Круглова О.А., Зубков С.О. Дата реєстрації 09.04.2021 р. Авторське право і суміжні права. Офіційний бюлетень № 64, 2021.– с. 434 . Режим доступу: 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. Режим доступу: https://ukrpatent.org/atachs/buleten-avt-pravo-62-2021-01.zip 3 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.
Режим доступу:
https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_76-2023.pdf.zip
4 Свідectво 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. Режим доступу:
https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96_77-2023.pdf.zip
5 Свідectво 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. Режим доступу:
https://ukrpatent.org/atachs/BULETEN_Avt_Pravo_%E2%84%96%2072-2022.pdf.zip
П.3.
1. Гросул В. А., Зубков
С. О., Круглова О. А.
Управління розвитком
бізнесу в умовах
європейської
інтеграції: навч.
посібник. Харків :
Біотехкнига, 2024. 238
с.
П.4.
1. Кваліфікаційна
робота здобувачів
ступеня вищої освіти
Магістр: настанови до
виконання та захисту
[Текст] : навч.-метод.
посібник для
здобувачів другого
(магістер.) рівня вищ.
освіти спец. 181
Харчові технології
ОПП Харчові

							технології в ресторанній індустрії 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. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Методичні матеріали щодо змісту самостійної роботи, поточного й підсумкового контролю знань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків, ДБТУ, 2025. 30 с. 3. Оцінка ефективності бізнес-проектів. Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології в ресторанній індустрії». Харків, ДБТУ, 2025. 50 с. П.8 1 Виконання функцій відповідального виконавця теми НДР № 2-22-23 БО (№ ДР 0122U000809) «Стратегія адаптації суб'єктів підприємництва в умовах цифрової трансформації економіки в постпандемічний період» (2022-2023 рр.). 2 Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, «Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг» (категорія Б) Державий біотехнологічний університет (з 2023 р.). П. 10:□ 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/mainП.12>
1. Круглова О.А., Олім В.О. Корпоративна соціальна відповідальність підприємств сфери харчування / О.А. Круглова, В.О. Олім // International scientific journal «Grail of Science» No 9, October, 2021. – P. 122-124. URL:<https://doi.org/10.36074/grail-of-science.22.10.2021.16>
2. Круглова О.А., Твердохліб К.О. Вплив інформаційно-комунікаційних технологій на результати інноваційної діяльності підприємств / О. А. Круглова, К. О. Твердохліб // 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. URL: http://btu.kharkov.ua/wp-content/uploads/2022/12/pk_10-11-22.pdf.
3. Круглова О.А., Степанова Е.Р. Цифрова трансформація як чинник результативності діяльності підприємства / О. А. Круглова, Е. Р. Степанова // Наука, освіта, технології та суспільство: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 13 груд. 2022 р. – 2022. С. 19-21. URL: <http://www.economics.in.ua/2022/12/13-2022.html>
4. Інноваційна активність підприємств в умовах цифрової економіки [Текст] / С. В. Колесник, О. А. Круглова // 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 П.14:

							Керівництво студенткою 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. URL: https://nung.edu.ua/sites/default/files/2022-05/Protokol2022.pdf .
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	ОК 1.4 Методи статистики та математичного моделювання	Відомості про підвищення кваліфікації: European Academy of Sciences and Research «Research Methods». Certificate XV-16-293849248-22. 2022р. Загальна кількість годин – 0,3 кредитів ECTS 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 4 пунктам кваліфікаційних вимог: 1, 3, 4, 8, 12, 13 П. 1 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. Evalution 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>

П.3
1. Торяник Д.О., Софронова М.С. Вища математика. Деякі розділи математичного аналізу [електронний ресурс]: навч. Посібник – Х.: ХДУХТ, 2021. – 280 с.

П.4
1. Вища математика. Інтегральне числення функції декількох змінних. ТФКЗ : завдання для організації самостійної роботи та виконання індивідуальних

							завдань [електронний ресурс] / укл. Торяник Д.О., Софронова М.С. – Х.: ХДУХТ, 2021. – 131 с. 2. О.Ф. Аксьонова, А.О. Борисова, О.М. Білик, Д.О. Торяник та ін. General Chemistry : навчальний посібник для іноземних студентів – Х.: ХДАК, 2021. – 114 с. 3. Математичні моделі в агроінженерії та методи обробки даних. Конспект лекцій / уклад.: А.О. Пак, В.О. Потапов, Д.О. Торяник, О.В. Сіняєва. – Харків: ДБТУ, 2025. – 137 с. П. 8 НДР № 07-20-22Б (0120U100504) "Фізико-математичне моделювання тепломасообмінних процесів під час виробництва харчової продукції" (відповідальний виконавець). П.12 1. Торяник Д.О. Моделювання водних розчинів сахарози методом молекулярної динаміки: Технічний прогрес в АПВ: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 9-10 травня 2023 року / Державний біотехнологічний університет. – м. Харків, ДБТУ, 2023. – С. 249-251 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., Аксьонова О., Торяник Д., Губський С. Визначення структури харчування студентів-першокурсників ФПХВ ДБТУ. II Міжнародна науково-практична конференція «Молодіжна наука заради миру та розвитку», присвячена Всесвітньому дню науки 8–10 листопада 2023 року, Чернівці,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Україна. 2023. С. 100-103 4. Аксьонова О. Ф., Торяник Д. О., Новікова В. Є. Переваги та ризики використання штучного інтелекту у навчальному процесі ЗВО. Модернізація вищої освіти та забезпечення якості освітньої діяльності в умовах європейської інтеграції: матеріали Міжнар. науково-метод. конференції, 18 жовтня 2024 р. Харків: ДБТУ, 2024. С. 166-168 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 зі спеціальних дисциплін (Higher and applied mathematics) англійською мовою для іноземних студентів ДБТУ 2021/2022 рік (68 годин).
405277	Черемська Тетяна Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківську державну академію технології та організації харчування, рік закінчення: 1998, спеціальність: 091711 Технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 042337, виданий 20.09.2007, Атестат доцента 12ДЦ 034095, виданий 25.01.2013	21	ОК 1.6 Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування (підвищення кваліфікації) на підприємстві «Cars Food Systems ES» (Іспанія) 16.09-16.11.2024 (180 годин, 6 ECTS кредитів) (Сертифікат від 16.11.2024) 2. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Особливості формування і напрями розвитку бренду закладу вищої освіти у цифровому середовищі». Центр українсько-європейського наукового співробітництва, Полтавський

							державний аграрний університет, (180 годин, 6 ECTS кредитів) (Сертифікат від 15.12.24). 3. Міжнародне стажування Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie 19 вересня-28 жовтня 2022 року (Сертифікат NR 3055/MSAP/2022) (180 годин, 6 ECTS кредитів). 4. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Інтеграція штучного інтелекту в освіту - виклики та можливості». Національний університет фізичного виховання і спорту України, (180 годин, 6 ECTS кредитів) (Сертифікат № 02928433/253-2025 від 20.01.2025). 5. Участь у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та університетів Київ, Україна Uni-Biz Bridge Uni-Biz Bridge 11-14.07.2022 (Сертифікат № 1065 від 14.07.2022 р.) (6 годин, 0,2 ECTS кредити) . 6. Онлайн-форум «Лідер освітніх змін» ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій» (Сертифікат № ПК-К 21-12/298, від 23.11.2022 р.), 0,2 кредити ЄКТС (6 годин). 7. Проект з розвитку співпраці бізнесу та університетів 11-14.08.2022, (Сертифікат № 1065), 0,3 кредитів ЄКТС (10 годин). 8. Product IT Foundation for Education. Інтерактивне навчання. Результати наймасштабнішої співпраці IT-бізнесу та освіти 2022 р. (Сертифікат від 1.12.2022 р.), 0,2 кредити ЄКТС (8 годин). Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19, 20 П.1 : 1 Черемська Т.В. Колеснікова М.Б., Пивоваров П.П., Юрченко С.Л.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Концептуальний підхід прийняття проєктно-управлінських рішень у закладах ресторанної індустрії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2025. Вип. 2. С. 469-478 2 Pyvovarov P., Cheremaska T., Kolesnikova M., Iurchenko S., Andriieieva S. Substantiating the removal of fat in the technology of obtaining wheat germ and devising technology for making cookies containing it. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4/11 (112). 2021. P. 33-41 (SCOPUS). 3 Pyvovarov P., Cheremaska T., Kolesnikova M., Iurchenko S., Andriieieva S. Study of properties of wheat germ and meals and their use in the production of dietary hardtacks. ScienceRise, №4 (75). 2021. P. 39-47. 4 Бочкарев С.В., Чайка Т.Ю., Станкевич С.В., Забродіна І.В., Баландіна І.С., Оболенцева Л.В., Черемська Т.В., Мюшфік Панах Огли Бакіров, Колонтаєвський О.П., Воронов Р.В. (2024). Розробка екструдованої системи з підвищеним вмістом альфа-ліноленової поліненасиченої жирної кислоти. «Східно-Європейський журнал передових технологій» № 6 (132). (SCOPUS) 5 Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б Черемська Т.В., Андрєєва С.С., Дихтяр А.М. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний
--	--	--	--	--	--	--	---

							університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 3. С. 79-87. 6 Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Черемська Т.В., Миколенко М.А. (магістрант). Розроблення технології заморожених десертів з використанням елементів молекулярної кулінарії (расотizing). Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно- економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 5. С.127-136. 7 Черемська Т.В. Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Костін Д.П (магістрант). Технологія приготування м'ясних страв зі свинини способом «Sous Vide» та їх сенсорний аналіз. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. Харків. 2024 : ДБТУ. П2 : 1. Спосіб отримання пастили білкової: пат. 151877 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01). № u 2021 06768. А. Даюб, Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, С. Б. Омельченко, Т. С. Желева, С. Л. Юрченко, М. Б. Колеснікова, Т. В. Черемська, М. В. Янчик; заявл. 29.11.2021; опубл. 28.09.2022, Бюл.№ 39. 5 с. 2. Спосіб отримання пастили білкової: пат. 151578 Україна: МПК A23L 21/10 (2016.01). № u 2021 06787. А. Даюб, Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, С. Б. Омельченко, Т. С. Желева, С. Л. Юрченко, М. Б. Колеснікова, Т. В. Черемська, М. В. Янчик; заявл. 29.11.2021; опубл. 17.08.2022, Бюл.№ 33. 6 с. 3. Спосіб отримання пастили: пат. 151879
--	--	--	--	--	--	--	---

							Україна: МПК А23L 21/10 (2016.01). № u 2021 06774. А. Даюб, Ф. В. Перцевий, Н. В. Камсуліна, П. В. Гурський, С. Б. Омельченко, Т. С. Желева, С. Л. Юрченко, М. Б. Колеснікова, Т. В. Черемська, М. В. Янчик; заявл. 29.11.2021; опубл. 28.09.2022, Бюл.№ 39. 6 с. 4. Спосіб отримання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів: С. Желева, Большакова В.А., Дроменко О.Б., Онищенко В.М., Янчева М.О., Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова, С. Л. Юрченко, Т. В. Черемська, С. Б. Омельченко пат. 152032 Україна: МПК А23В 4/06, А 23 L 1/314 19.10.2022 5. Спосіб отримання суміші кріостабілізуючої для виробництва заморожених м'ясних посічених напівфабрикатів: Т. С. Желева, Большакова В.А., Дроменко О.Б., Онищенко В.М., Янчева М.О., Н. В. Камсуліна, М. Б. Колеснікова, С. Л. Юрченко, Т. В. Черемська, С. Б. Омельченко пат. 152033 Україна: МПК А23В 4/06, А 23 L 1/314 19.10.2022. П.3 : 1. Колективна монографія. Черемська Т.В. (2024). Розробка технології печива галетного за трендом «CLEAN LABEL». Колективна монографія. «Intellectual and technological potential of the XXI century, (серія монографій "European Science", Карлсруе, Німеччина.) с. 7-37. П.4 : 1. Проєктно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання
--	--	--	--	--	--	--	---

							спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 15 с. 2. Проектно- управлінські рішення в ресторанній індустрії: силабус дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 4 с. 3. Проектно- управлінські рішення в ресторанній індустрії: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 38 с. 4. Проектно- управлінські рішення в ресторанній індустрії: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 14 с. 5. Проектно- управлінські рішення в ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181
--	--	--	--	--	--	--	---

								«Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 13 с. 6. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 9 с. Проектно-управлінські рішення в ресторанній індустрії: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладач: Т. В. Черемська; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 15 с. П.8 : відповідальний виконавець наукових тем: -держбюджетна об-21-22Б «Технології харчової продукції з використанням капсульованих ліпідів харчової сировини» 2021-2022 р. - № 30-24 ДП «Науково-практичні рекомендації щодо постановки на виробництво соусів на основі сировини рослинного та тваринного походження» (вересень-грудень, 2024 р). - 4-25 «Нормування технологічних параметрів рецептур кулінарної продукції для КНП ХОР «ОБЛАСНИЙ КАРДІОЛОГІЧНИЙ ЦЕНТР»- обсягом
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							фінансування 22100 грн.(січень-квітень 2025 р). П.12: 1. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В., магістранти: Рижкова Є.І., Кучеренко Д.К. Особливості впровадження елементів системи НАССР для кейтерингової компанії Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 1), September 3, 2021. Pisa, Italian . Republic: European Scientific Platform. Збірник наукових праць SCIENTIA. вилучено із https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/scientia/article/view/14421. 2. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В., Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Реалізація принципів гастрономічного інжинирінгу в технології бургері в веганських The process and dynamics of the scientific path: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the II International Scientific and Theoretical Conference (Vol. 1), September 17, 2021. Athens, Hellenic Republic: European Scientific Platform. –. Збірник наукових праць SCIENTIA. вилучено із https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/scientia/article/view/14706 3. Черемська Т.В., Колеснікова М.Б., Беспалько А.А. Технологічні принципи виробництва печива галетного за трендом «Clean label» Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la II conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 1), Paris, 1er octobre 2021.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Paris-Vinnytsia: La Fedeltà & Plateforme scientifique européenne, 2021. – Збірник наукових праць Λ'ΟΓΟΣ. https://doi.org/10.36074/logos-01.10.2021.v1.25 2. Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Черемська Т.В., Компанієць Є.Ю. Реалізація методології системного підходу в технології продукції ресторанної індустрії Scientific practice: modern and classical research methods:Collection of scientific papers «Λ'ΟΓΟΣ» with Proceedings of the II International Scientific and Practical Conference, Boston, October 15, 2021. Boston-Vinnytsia: Primedia eLaunch & European Scientific Platform, 2021. –. Збірник наукових праць Λ'ΟΓΟΣ. https://doi.org/10.36074/logos-15.10.2021.17. 3. Колеснікова М.Б., Черемська Т.В., Юрченко С.Л., Шищенко Р.В. Обґрунтування та розроблення проєкту технології м'ясного хлібу Міжнародний науковий журнал «Грааль науки» № 33 (листопад, 2023): за матеріалами II Міжнародної науково-практичної конференції «Scientific vector of various sphere' development: reality and future trends», що проводилася 10 листопада 2023року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія). - С.186 – 192. 4. Черемська Т. В., Колеснікова М. Б., Юрченко С. Л., Похілова А.О. Обґрунтування та розроблення проєкту технології десерту драгленподібного з пролонгованим терміном зберігання Theoretical and practical aspects of modern scientific research:Collection of scientific papers
--	--	--	--	--	--	--	--

						«ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the III International Scientific and Practical Conference, Seoul, November 24, 2023. Seoul-Vinnitsia: Case Co., Ltd. & European Scientific Platform, 2023. – P. 89-96. 5. Черемська Т.В. Можливості та ризики цифровізації вищої освіти: Збірник тез науково-методичних доповідей. Всеукраїнське науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Особливості формування і напрями розвитку бренду закладу вищої освіти у цифровому середовищі», 4.11 - 15.12. 2024., Центр українсько-європейського наукового співробітництва, Полтавський державний аграрний університет. 2024. П.14: 1. Керівник наукового гуртка «Інноваційні технології продуктів здорового харчування». П.19: Членкиня: - центру українсько-європейського наукового співробітництва з 14.03.2024 р. - Громадської наукової організації "Міжнародний центр розвитку науки і технологій" з 04.01.2023 р. - Громадської організації «Національна асоціація громадського харчування» з 03.11.2022 р. П.20 : Технологічне консультування ТОВ "ВК" АГДА КОРПОРЕЙШН". 2021 р.
405214	Андрєєва Світлана Сергіївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет торгівлі, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом	19	ОК 1.9 Сучасні формати закладів ресторанної індустрії Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування. Сертифікат та додаток з балами про навчання: «Fundraising and organization of project activities in educational

				спеціаліста, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 041287, виданий 28.02.2017, Атестат доцента АД 012814, виданий 27.04.2023		establishments: european experience and has developed the educational project on the topic «Training of Specialists for the Implementation of the New School Nutrition»», SZFL- 001512 від 20.03.22 р., Department of Polish- Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow (Краків, Польща) - 180 годин - 6 кредитів ECTS 2. Семінар-практикум “Основи сенсорної оцінки молочних продуктів”. Київ, 12 грудня 2023 р. 8 годин - 0,25 кредитів ECTS Відповідає 6 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 4, 8, 12, 14, 19 П.1 1. Substantiating the removal of fat in the technology of obtaining wheat germ and devising technology for making cookies containing it P. Pyvovarov, T. Cheremska, M. Kolesnikova, S. Iurchenko, S. Andriieva European Journal of Enterprise Technologies № 4/11(112) 2021 p. 33-41 2. Justification and development of technology of semi- finished fat products for products from non- scale dough A. Dichtyar, S. Andreeva, N/ Fedak, O. Grynchenko, Y. Pyvovarov European Journal of Enterprise Technologies № 6/12(114) 2021 p. 33-41 3. Aliona Dichtyar, Svitlana Andriieva, Natalia Fedak, Olga Grynchenko, Yevgen Pyvovarov. Determining patterns in the formation of functional – technological properties of a fat based semi- finished product in the technology of sponge cake products. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2021. № 6(114) p. 15-31. 4. S. Andriieva, M. Kolesnikova, O. Grynchenko, S. Iurchenko, A. Dichtyar Development of technology of snacks with different types of breadings for fast food format enterprises // European Journal of
--	--	--	--	---	--	--

							Enterprise Technologies № 6 (120) 2022 p. 5. Olena Kovaleva, Natalia Vasylieva, Ivan Haliasnyi, Tatiana Gavrish, Aliona Dikhtyar, Svitlana Andrieieva, Nataliia Didukh, Iryna Balandina, Larysa Obolentseva, Nataliia Hirenko. Development of technology for the production of buckwheat grain using plasmochemically activated aqueous solutions // European Journal of Enterprise Technologies, 2023, № 6/12. 7. Olena Kovaleva, Natalia Vasylieva, Ivan Haliasnyi, Tatiana Gavrish, Aliona Dikhtyar, Svitlana Andrieieva, Tatiana Gontar, Olha Osmanova, Svitlana Omelchenko. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions // European Journal of Enterprise Technologies, 2024, № 1. 8. Kovalova, O., Vasylieva, N., Dikhtyar, A., Andrieieva, S., Omelchenko, S., Kotliar, O., Kariyk, A., Rudakov, S., Harbuz, S., & Onyshchenko, L. (2024). Development of oat malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 80–91. П.4 1..Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. С. С. Андрєєва, Є. П. Пивоваров. Харків : ДБТУ, 2025. 28 с.
--	--	--	--	--	--	--	--

							2. Методичні вказівки до самостійного вивчення з дисципліни «Сучасні формати закладів ресторанної індустрії» здобувачам другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Держ. біотехнол. ун-т; уклад. С. С. Андреева, Є. П. Пивоваров. Харків : ДБТУ, 2025. 19 с. 3. Сучасні формати закладів ресторанної індустрії : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми навчання за спеціальністю 181 Харчові технології ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / С. С. Андреева, Є. П. Пивоваров / – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2025. – 57с. П.8 1. Тема № 9-21 ДП «Розроблення та впровадження рекомендацій з організації харчування у закладах середньої освіти» - відповідальний виконавець 2020-2021р.р. 2. Тема № 3-21-22 ДП «Експертна оцінка організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» - відповідальний виконавець 2021-2022р.р. 3. Тема 0123U101616 “Технології харчової продукції з регульованим нутрієнтним складом для забезпечення стійкості продовольчої системи” - відповідальний виконавець 2023-2024 р.р. 4. Тема № 21-24 ДП «Науково-практичні послуги з розроблення технологічної документації на кулінарну продукцію
--	--	--	--	--	--	--	---

							для Комунального некомерційного підприємства Солоницівської селищної ради «Медичний центр «Здоров'я Харківського району»» - відповідальний виконавець (зазначено в договорі) 2024-2025 р.р. 5. Тема № 24-24 ДП «Дорожня карта розроблення постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» 2024-2025 р.р. 6. Тема №52-24-25 ДП “Організація забезпечення харчування військовослужбовців під час лікування та госпіталізації у закладах охорони здоров'я” - відповідальний виконавець (зазначено в договорі) 2024-2025 р.р. П.12 1. Investigation of the physico-chemical parameters of the “Gelamil” series starches in the technology of mashed soups S. Andrieieva, Y. Pyvovarov Technology audit and production reserves № 5/3 (61), 2021, p. 29–32 2. Колеснікова М.Б., Гринченко О.О., Юрченко С.Л., Андрєєва С.С. Системне забезпечення харчової безпечності продукції закладів ресторанного господарства Таврійський науковий вісник. Серія: технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 4, с. 64-73. 3. T. Khaustova, S. Andrieieva, Ye. Pyvovarov, N. Fedak, R. Plotnikova, A. Dikhtyar. Study of the main quality indices of wheat flour-based croquettes during storage Academic edition. Reports of European Academic Research / Publisher: “EASR” SciPub. de, 30 January, 2022, p. 53-69.
--	--	--	--	--	--	--	---

4. Андреева С. С., Пивоваров Є. П., Діхтярь А. М. Загальні особливості та сучасний розвиток вегетаріанського харчування. Scientific Collection «InterConf», (95):with the Proceedings of the 2 nd International Scientific and Practical Conference «Scientific Goals and Purposes in XXI Century» (January 19-20, 2022). Seattle, USA: ProQuest LLC, 2022. 915 p.

5. S. Andrieieva, M. Kolesnikova, O. Grynchenko, S. Iurchenko, A. Dikhtyar Development of technology of snacks with different types of breadings for fast food format enterprises. - European Journal of Enterprise Technologies № 6 (120). – 2022, p. 60-68.

6. Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б Черемська Т.В., Андреева С.С., Діхтярь А.М. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 3. С. 79-87.

7. Петік І.П., Діхтярь А. М., Андреева С. С., Шаповаленко Д. О., Карюк А. О., Кібенко Н.Ю. Розробка ароматизованої олійної композиції на основі конопляної олії, стабілізованої від окиснення. Інтегровані технології та енергозбереження : Щоквартальний науково-практичний журнал . / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 2. – С. 117-127.

8. І. П. Петік, О.А. Литвиненко М.С. Пономарьова, А.М. Діхтярь, С.С. Андреева, І.С.Баландіна, А. О. Карюк . Вплив концентрації бета-каротину і хлорофілу на швидкість окиснення їхніх олійних розчинів. Інтегровані технології

							та енергозбереження : Щоквартальний науково-практичний журнал. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 3. – С. 71-79. 9. С.С. Андрєєва, Є.П. Пивоваров, М.Б. Колеснікова, А.М. Дихтярь. Вплив сучасних форматів закладів ресторанної індустрії на розроблення та впровадження інноваційних технологій продукції власного виробництва: Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету Том 15, 2025. – №1. С. 251-258 П.14 1. Керівництво студентами факультету харчових і переробництв виробництв Пенкіна Катерина, Плоска Марія, що брали участь у XVI Міжнародному кулінарному фестивалю «Перлина моря», м. Супетра, острів Брач (дати проведення 28.03 – 01.04.2023р.). 3 місце П. 19 Членкиня громадської організації «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA» з 2024 р (сертифікат № СЧ-10/24 від 2024 року).
405229	Діхтярь Альона Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2007, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091711 Технологія	9	ОК 1.7 Конструювання харчової продукції	Відповідає за освітньою кваліфікацією Кваліфікацією про підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування. Сертифікат та додаток з балами про навчання: «fundraising and organization of project activities in educational establishments: european experience and has developed the educational project on the topic «Training of Specialists for the Implementation of the New School Nutrition»», SZFL-001512 від 20.03.22 р., Department of Polish-

				харчування, Диплом кандидата наук ДК 044651, виданий 11.10.2017, Атестат доцента АД 015288, виданий 24.04.2024		Ukrainian Studies of Jagiellonian University in Krakow (Краків, Польща), 180 годин – 6 кредитів ECTS. Відповідає 7 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 8, 12, , 14, 19 П.1 : 1. Aliona Dichtyar, Svitlana Andrieieva, Natalia Fedak, Olga Grynchenko, Yevgen Pyvovarov. Determining patterns in the formation of functional – technological properties of a fat based semi- finished product in the technology of sponge cake products. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2021. № 6 (114). 2. S. Andrieieva, M. Kolesnikova, O. Grynchenko, S. Iurchenko, A. Dikhtyar Development of technology of snacks with different types of breadings for fast food format enterprises // European Journal of Enterprise Technologies № 6 (120) 2022 p. 3. Bokovets S., Pertsevoi F., Grinchenko O., et al. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars //Journal of Chemistry and Technologies. (2023). Vol. 246 (10) p.92-103. 4. Ekaterina Kunitsia, Viktoriia Kalyna, Ivan Haliasnyi, Kostiantyn Siedykh, Oleh Kotliar, Aliona Dikhtyar, Pavlo Polyansky, Gennady Ivanov, Olena Baranova. Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation // European Journal of Enterprise Technologies, 2023, № 5/11 (125), p. 26-33. 5. Olena Kovaleva, Natalia Vasylieva, Ivan Haliasnyi, Tatiana Gavrish, Aliona Dikhtyar, Svitlana Andrieieva, Nataliia Didukh, Iryna Balandina, Larysa Obolentseva, Nataliia Hirenko. Development of technology for the production of buckwheat grain using plasmochemically activated aqueous
--	--	--	--	---	--	---

solutions // European Journal of Enterprise Technologies, 2023, № 6/12.

6. Olena Kovaleva, Natalia Vasylieva, Ivan Haliasnyi, Tatiana Gavrish, Aliona Dikhtyar, Svitlana Andrieieva, Tatiana Gontar, Olha Osmanova, Svitlana Omelchenko. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions // European Journal of Enterprise Technologies, 2024, № 1.

7. Kovalova, O., Vasylieva, N., Dikhtyar, A., Andrieieva, S., Omelchenko, S., Kotliar, O., Kariyk, A., Rudakov, S., Harbuz, S., & Onyshchenko, L. (2024). Development of oat malt production technology using plasma-chemically activated aqueous solutions. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 80–91.

8. Matveeva, T., Stankevych, S., Kalyna, V., Chaika, T., Dikhtyar, A., Omelchenko, S., Kotliar, O., Shubina, L., Novozhylova, T., & Zolotukhina, O. (2025). Development of the emulsion protein-fat system composition. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1(6 (133), 17–26. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.321856>

П.3 :

1. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.С. Андрєєва. – Харків : Діса плюс, 2021. – 292 с.

2. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О.

							Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Харків : Діса плюс, 2021. – 204 с. 2. Кошель О.Ю., Перцевой Ф.В., Федак Н.В., Діхтярь А.М. Технологія термостабільної молоковмісної начинки з використанням желатину. Суми – Харків «Діса+», 2024. 146 с. (Україна) П.4: 1. Конструювання харчової продукції: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 17 с. 2. Конструювання харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 36 с. 3. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 31 с. 4. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки для само-стійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 23 с. 5. Конструювання харчової продукції: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 9 с. 6. Конструювання харчової продукції: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 9 с. П.8: 1. Відповідальний виконавець наукових тем: - 10-24 ДП «Науково-практичні послуги з надання рекомендацій
--	--	--	--	--	--	--	---

							щодо встановлення оптимальних параметрів теплової обробки харчової продукції, що виготовляється ЗРІ» (2024 р.) - 45-24-25 ДП «Оцінка організації харчування в закладах освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку з огляду на принципи здорового харчування» (2024 - 2025 р.) - 3-25 ДП ««Нормування технологічних параметрів рецептур кулінарної продукції для забезпечення харчування військовослужбовців у КНП ХОР «ОБЛАСНИЙ ГОСПІТАЛЬ ВЕТЕРАНІВ ВІЙНИ». (30.01.2025 р.- 30.04.2025 р.) 2. Членкиня редакційної колегії міжнародних наукових журналів "ScientificWorldJournal", «Modern engineering and innovative technologies» та Оргкомітету міжнародних наукових конференцій (сертифікат №24120018, грудень 2024 р.) П.12: 1. Svitlana Andrieieva, Aliona Dikhtyar, Olga Grinchenko, Yevgen Pyvovarov, Maryna Kolesnikova, Svitlana Omel'chenko, Oleg Kotlyar. Development of technology of creams using hydrocolloids. Scientific Journal «Eureka: Life Sciences» Volume №6. 2021. P. 34-43. 2. T. Khaustova, S. Andrieieva, Ye. Pyvovarov, N. Fedak, R. Plotnikova, A. Dikhtyar. Study of the main quality indices of wheat flour-based croquettes during storage Academic edition. Reports of European Academic Research / Publisher: "EASR" SciPub. de, 30 January, 2022, p. 53-69. 3. Андрєєва С. С., Пивоваров Є. П., Діхтярь А. М. Загальні особливості та сучасний розвиток вегетаріанського харчування. Scientific
--	--	--	--	--	--	--	--

Collection «InterConf», (95):with the Proceedings of the 2 nd International Scientific and Practical Conference «Scientific Goals and Purposes in XXI Century» (January 19-20, 2022). Seattle, USA: ProQuest LLC, 2022. 915 p.

4. Юрченко С. Л., Колеснікова М. Б., Черемська Т. В., Андрєєва С. С. Сучасні підходи до розроблення меню закладів ресторанної індустрії // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 3. С. 79-88.

5. Петік І.П., Діхтярь А. М., Андрєєва С. С., Шаповаленко Д. О., Карюк А. О., Кібенко Н.Ю. Розробка ароматизованої олійної композиції на основі конопляної олії, стабілізованої від окиснення. Інтегровані технології та енергозбереження : Щоквартальний науково-практичний журнал. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків: НТУ «ХПІ», 2024. – № 2. – С.117-127.

6. І. П. Петік, О.А. Литвиненко М.С. Пономарьова, А.М. Діхтярь, С.С. Андрєєва, І.С.Баландіна, А. О. Карюк. Вплив концентрації бета-каротину і хлорофілу на швидкість окиснення їхніх олійних розчинів. Інтегровані технології та енергозбереження : Щоквартальний науково-практичний журнал. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2024. – № 3. – С. 71-79.

П.18:

1. Керівництво студенткою Шевченко Г.А., ст-ка 2 ск курсу, гр. 1813-21б стн-2-02, яка посіла 2 місце Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей, м.

							Харків, 2023 р. П.19: Членкиня громадської організації «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії CFE-UA» з 2024 р (сертифікат № СЧ-9124 від 2024 року).
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	ОК 1.8 Методологія наукових досліджень	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Навчально-науковий інститут проектів та підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі Міністерства освіти і науки України, за програмою акредитованої спеціальності 181 «Харчові технології», форма – дистанційна, з 16 вересня 2024 р. по 25 жовтня 2024 р. Свідоцтво №ПКО1597997\01751-2024, 6 кредитів (180 годин). Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 19 П 1.: 1. Deinychenko G., Deinychenko L., Tkachyk S.v, Kravchenko T., Kravchenko K. Technology and biological value of milk-egg co-precipitate / Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021 - 36, P. 119-124 2. O. Omelchenko, G. Deynichenko, V. Huzenko, I. Zolotukhina, D. Dmytrevskyi, 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. 3. Deynichenko G., Huzenko V., Zolotukhina I., Dmytrevskyi D.,Chervonyi V.,

								Horielkov D. A new method of elimination the polarizing layer during the membrane processing of buttermilk Acta Periodica Tehnologica. Is. 53. 2022. P. 1-10. 4. Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Дмитревський Д.В., Золотухіна І.В., Омельченко О.В. Аналіз питань впровадження безвідходного перероблення молочної сировини у промислових умовах// Ресторанный і готельний консалтинг. Інновації. Науковий журнал. Том 6. Випуск 1. 2023. С.81-96. 5. Deinychenko G., Dmytrevskiy D., Guzenko V., Omelchenko O., Perekrst V. Prospects of using equipment for membrane separation of food liquids // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2023. Випуск 13. Том 2. С.167-178. 6. Дейниченко Г.В., Дмитревський Д.В., Червоний В. М., Горелков Д. В. Визначення закономірностей зміни пористості напівпрониких мембран після розділення молочної сировини// Ресторанный і готельний консалтинг. Інновації. Науковий журнал. – Том 7. – Випуск 1. – 2024. – С.124-141. 7. 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 8. Дейниченко Г.В., Дмитревський Д.В., Червоний В.М., Горелков Д.В., Василенко М.О. Дослідження процесу виробництва сухих
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							пектинових концентратів.135 Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків: ДБТУ, 2024. – Вип. 2 (36). – С. 135-145. П.2: 1. Патент на корисну модель № 152365 Україна, 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 Методологія наукових досліджень: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В., Радченко А.Е. Харків : ДБТУ, 2024. 72 с. 2 Методологія наукових досліджень: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В. Харків : ДБТУ, 2024. 50 с. 3 Методологія наукових досліджень: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові
--	--	--	--	--	--	--	---

							технології в ресторанній індустрії» / Укладачі: проф. Дейниченко Г.В., проф. Федак Н.В. , Радченко А.Е. Харків : ДБТУ, 2024. 34 с. П 6.: 1 Консультування дисертації на здобуття наукового ступеня д.т.н. за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції Золотухіної І. В. «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі цільового використання нутрієнтів білково-вуглеводної молочної сировини, 2021 р. 2 Керівництво 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.). 4. 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.: 1. 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.). - Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (2020 - 2024р.). - 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. Omelchenko O., Deinychenko G., Huzenko V., Zolotukhina I.,
--	--	--	--	--	--	--	---

							європейського досвіду» (BUDEMA) (No 101048268) напряму Jean Monnet програми Європейського союзу Еразмус+, 18 жовтня 2024 р. / Держ. біотехнологічний ун-т. – Харків, 2024. – С. 261-263. Електронні текстові дані. - Режим доступу: http://btu.kharkov.ua/nauka/konferentsiyi/ DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.13970808 5. Дейниченко Г., 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. 6. 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.).
405221	Гринченко Ольга Олексіївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Факультет переробних і харчових виробництв	Диплом спеціаліста, Харківський інститут громадського харчування, рік закінчення:	39	ОК 1.7 Конструювання харчової продукції	Відповідає за освітньою кваліфікацією Відомості про підвищення кваліфікації: 1 Міжнародне

				1984, спеціальність: Технологія і організація громадського харчування, Диплом доктора наук ДД 004864, виданий 09.03.2006, Диплом кандидата наук ТН 120066, виданий 07.07.1989, Атестат доцента АЕ 001435, виданий 22.04.1999, Атестат професора 12ІР 005822, виданий 23.12.2008		стажування за програмою «New and innovative teaching methods» («Нові та інноваційні методи навчання») Форма – дистанційне навчання, Malopolska School of Public Administration, Cracow University of Economics, Poland Малопольська школа державного управління Краківського економічного університету, Польща 2022 р. (180 год/6 кред) 2. Семінар-практикум “Основи сенсорної оцінки молочних продуктів”. Київ, 12 грудня 2023р. (0,25 кред) 3. Міжнародне стажування за програмою «Partnering in Business with Germany» (German Business Training Center COGNOS International GmbH, (м. Гамбург, Німеччина), 2024 (180 год/6 кред) Відповідає 9 пунктам кваліфікаційних вимог (п. 38 ЛУ): 1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 19, 20 П 1: 1. Andrieieva, S., Kolesnikova, M., Grinchenko, O., Iurchenko, S., & Dikhtyar, A. (2022). Development of technology of snacks with different types of breeding for fast food enterprises. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (120), 60–68. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268905 (Scopus, англійська мова) 2. Zhexenbay N., Kizatova M., Nabiyeva Zh., Foshchan A., Grynchenko O., Grynchenko N. Development technology of functional soft ice-cream using beet concentrate and probiotic // Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. No. 5 (11(119). 2022. P. 83- 93. (Scopus, англійська мова) 3. Bokovets S., Pertsevoi F., Murlykina N., Smetanska I., Borankulova A.,
--	--	--	--	--	--	--

Ianchyk M., Omelchenko S., Grinchenko O., Grynchehko N., Dikhtyar A., Kotliar O., Yarmosh T. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars. Vol. 31 № 1 (2023): Journal of Chemistry and Technologies. (Scopus, англійська мова)

4. Технологічні та економічні аспекти застосування бобових в технологіях харчової продукції: міні-огляд / Дегтяр Валентина, Радченко Анна, Гринченко Наталія, Гринченко Ольга // Journal of Chemistry and Technologies, Том 31 № 4 (2023). Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i4.287753>. (Scopus, англійська мова)

5. Hrynchenko, O., Dehtiar, V., Radchenko, A., Pak, A., Smetanska, I., & Percevoy, F. (2024). Revealing the effect of hydrothermal processing of legumes on the accumulation of dry matter in aquafaba. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 51–61. <https://doi.org/10.15587/171729-4061.2024.313890>(Scopus, англійська мова)

П.3:

1. Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки: навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології»: У 2 ч. Ч 2. / за заг. ред. Ладика В.І. Суми: Олді+, 2022. 352 с. (Україна).

2. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. 724 р. Р. 40-68.

3. Кваліфікаційна робота здобувачів ступеня вищої освіти магістр: настанови до виконання та захисту: навчально-

							методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехн. ун-т; Уклад. О. О. Гринченко, М. Б. Колеснікова, Н. В. Чорна, В. А. Гросул, О. А. Круглова. Харків: ДБТУ, 2023. 155 с. 4. Технологія батончиків желейних з використанням меду, борошна кунжутного та структуроутворювачів полісахаридної природи/ С. П. Боковець, О. О. Гринченко І. М. Сметанська, С. Б. Омельченко, Ф. В. Перцевой. – Харків : Діса+, 2024. – 186 с. ISBN 978-617-8346-22-5 5. Improvement of whipped flour semi-finished product technology with the use of gelatin and transglutaminase enzym / L. Kondrashina, V. Ladyka, O. Hrynchenko and other. – Kharkiv, 2024. – 255 p. 6. Hrynchenko O. Theoretical and practical aspects of native starches using in the technology of food products with a heterogeneous structure /Responsible production and consumption: realization in new generations of food products : Scientific monograph. Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2024. H/ 219 – 241. DOI https://doi.org/10.30525/978-9934-26-445-0-9 П.: 4 1.Конструювання харчової продукції: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»
--	--	--	--	--	--	--	---

2. Конструювання харчової продукції: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

3. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

4. Конструювання харчової продукції: методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології» в

5. Конструювання харчової продукції: питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної

							та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 9 с. 6. Конструювання харчової продукції: пакет тестових завдань до підсумкового та поточного контролю для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. О. Гринченко, Є.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2024. – 9 с. П.: 7 1. Офіційний опонент дисертаційних робіт спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції (на здобуття ступеню доктор філософії - Михайлик В.С., 2023, на здобуття ступеню д.т.н. Демідова О., 2024 р) 2. Голова спеціалізованої вченої ради ДФ 64.832.007 - 2021 р. 3. Член спеціалізованої вченої ради НУХТ (з 2023 р по теперішній час). П.:8 1. 2023-2024 «Технології харчової продукції з регульованим нутрієнтним складом для забезпечення стійкості продовольчої системи» – науковий керівник 2. 2024-2025 «Оцінка організації харчування в закладах освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку з огляду на принципи здорового харчування» – науковий керівник 3. 2024-2025 «Організація
--	--	--	--	--	--	--	--

							забезпечення харчування військових під час лікування та госпіталізації у закладах охорони здоров'я» – науковий керівник 4. 2025 – по теперішній час «Технології харчової продукції у виробничих системах для досягнення раціональних моделей споживання і виробництва» – науковий керівник 5. Членкіня редколегій: збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» (ДБТУ, м. Харків), збірник наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв» (ДонНУЕТ, м. Кривий Ріг), науково-практичний журнал «Товари і ринки» (ДТЕУ, м. Київ), членкіня редакційної колегії міжнародної монографії «Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business». Riga, Latvia : “Baltija Publishing” П.:9 1. Членкіня: - НМК МОН України (спеціальність 181 «Харчові технології») (з 2020-2024 р); - науково-методичної комісії (підкомісія G13 Харчові технології) сектору вищої освіти науково-методичної ради МОН України (з2025 р); - науково-методичної комісії Державної служби України з питань безпечності харчової продукції та захисту споживачів П.:11 1. ТОВ «Чигринов» в межах угоди про створення та функціонування Кластеру (договір укладено у 2019 році терміном на 5 років) 2. ТОВ «Тайфун-2000» в межах угоди про створення та функціонування Центру технологічних інновацій (договір укладено у 2023 році терміном на 5 років) П.:19
--	--	--	--	--	--	--	---

							Членкіня ГО «Національна асоціація громадського харчування» (довідка від 09.2022 р.). П.: 20 ТОВ «Тайфун-2000» (з 2000р по теперішній час)
--	--	--	--	--	--	--	---

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
--	---	---	-----------------	-------------------------------