НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України**
Освітня програма	**48095 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Доктор філософії**
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	**3637**
Повна назва ЗВО	**Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук України**
Ідентифікаційний код ЗВО	**00419880**
ПІБ керівника ЗВО	**Хомічак Любомир Михайлович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/3637

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**48095**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Доктор філософії**
Тип освітньої програми	**Освітньо-наукова**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Магістр (ОКР «спеціаліст»)**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Відділ технології цукру, цукровмісних продуктів та інгредієнтів**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Відділ технології продуктів бродіння, Відділ біотехнології, Відділ технологій хліба та біотрансформації зернових продуктів, Відділ інформаційного забезпечення, інноваційного провайдингу, стандартизації та метрології**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**02002, м. Київ, вул. Євгена Сверстюка, 4 а**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	**Доктор філософії**
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**361686**
ПІБ гаранта ОП	**Хомічак Любомир Михайлович**
Посада гаранта ОП	**Директор**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**koordin2020@ukr.net**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(050)-331-82-01**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(068)-760-45-11**

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

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

Освітньо-наукова програма спеціальності 181 «Харчові технології» третього рівня вищої освіти на здобуття освітньо-наукового ступеня доктора філософії започаткована у 2016 році, коли відбувся перший набір до аспірантури згідно з правилами прийому до Інституту продовольчих ресурсів НААН. Ця програма успадкувала десятилітню програму підготовки кандидатів технічних наук за науковими спеціальностями 05.18.04 «Технології м'ясних, молочних продуктів та продуктів з гідробіонтів», 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, фармацевтичних та мікробіологічних виробництв», 05.18.05 «Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння».
Удосконалення ОНП забезпечуються потужною матеріально-технічною базою, якісним кадровим складом, навчально-методичним та інформаційним наповненням, що узгоджується з сучасними потребами галузі харчової та переробної промисловості.
ОНП розроблена членами проектної групи Інституту продовольчих ресурсів НААН у складі: Хомічак Л.М., д.т.н., проф., член-кореспондент, гарант, Даниленко С.Г., д.т.н., старший науковий співробітник, завідувач відділом біотехнології; Кузнєцова Інга Вадимирівна, д.с-г.н., старший науковий співробітник, заступниця завідувача відділом технології цукру і цукровмісних продуктів; Данілова Катерина Олегівна, к.т.н., старший науковий співробітник, заступниця завідувача відділом технології продуктів бродіння.
(https://drive.google.com/file/d/1NP7MMOCBf8Exc_oP1Q2r2IbXFiOPppHl/view).
У процесі розроблення освітньо-наукової програми, членами проектної групи було враховано Порядок підготовки здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук у вищих навчальних закладах (наукових установах) та Положення про освітньо-наукову програму в Інституті продовольчих ресурсів (https://drive.google.com/file/d/1Auvilay1rgfhUQxMKXsrxeg1FIOo0j3S/view).
Обсяг освітньо-наукової програми становить 60 кредитів ЄКТС, з них 45 кредитів ЄКТС передбачено для обов'язкових навчальних дисциплін, з яких 19 кредитів ЄКТС – це дисципліни загальнонаукової підготовки («Філософський світогляд XXI століття», «Іноземна мова для академічних цілей», «Наукова та науково-технічна діяльність» «Педагогіка вищої освіти», «Методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи»), 26 кредитів ЄКТС дисципліни спеціальної (фахової) підготовки. На дисципліни професійної підготовки, для вибіркових дисциплін у межах освітньо-наукової програми передбачено 15 кредитів ЄКТС. Для виконання ОНП членами проектної групи на чолі з гарантом було сформовано структуру освітнього процесу, навчальний план, визначено вибіркові навчальні дисципліни, їх обсяг та форми контролю. В процесі розробки ОНП йде постійне її удосконалення з урахуванням пропозицій стейкхолдерів. Наукова складова освітньо-наукової програми передбачає здійснення власних наукових досліджень під керівництвом наукового керівника з відповідним оформленням одержаних результатів у вигляді кваліфікаційної наукової роботи. Отримані наукові дані проходять відповідну апробацію на конференціях, форумах і круглих столах, основні результати викладаються у статтях у фахових та міжнародних виданнях, а також монографіях. Актуальність розроблених методів та способів закріплюється патентами України.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*ОВ*	*ОД*	*ОВ*
1 курс	2023 - 2024	7	5	2	0	0
2 курс	2022 - 2023	8	3	5	0	0
3 курс	2021 - 2022	0	0	0	0	0
4 курс	2020 - 2021	2	2	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	*програми відсутні*
перший (бакалаврський) рівень	*програми відсутні*

другий (магістерський) рівень	*програми відсутні*
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	**48095 Харчові технології**

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	11340	978
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	10362	978
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	3042	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	*Освітньо-наукова_програма_ХТ_181_1.pdf*	oiIM1S8JMjuLNiS9KnXgEANm60ZeQHr81g1t6eAkDTA=
Навчальний план за ОП	*Навч_план.pdf*	xdPBQcwW+Y7fSubn9Ie16qfY7sETPIpYBtyr2xHLXvU=
Рецензії та відгуки роботодавців	*відзив_Поліщук.pdf*	1wFNhN31fABSFy6GVV+/W20OGHFQen6iXJxBOEG63w4=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Відзив_Баль-Прилипко.pdf*	REA/UA/AZEO96ontRPJ5kUipMZm0c6MZBs/rgltv9Jg=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Відзив_Васильченко.pdf*	3Ab3VuFJsQmaVAhd827CleP2w6TUjtz5FadlqUjuyiY=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі: професійна підготовка докторів філософії, формування у них загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової та переробної галузей, що передбачає здійснення інноваційної діяльності для створення нових знань технологічних процесів (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy).
Основне спрямування програми - дослідницьке, з пріоритетом підготовки науковців у сфері харчових технологій. Програма базується на новітніх досягненнях науки і технології та враховує особливості підготовки фахівців з харчових технологій. З цією метою у програмі, окрім циклу фахової підготовки, передбачено 10 вибіркових дисциплін. Особливість ОНП полягає також у значному досвіді наукових шкіл (Гуляєва-Зайцева С.С., Єреська Г.О., . Хомічака Л.М., Кігель Н.Ф., Войцехівської Л.І.). У процесі реалізації ОНП для аспірантів створюються необхідні умови для вирішення різних ситуацій в умовах виробництва, проводити наукові дослідження, самостійно приймати рішення, які спрямовані на розв'язання проблем переробки продукції тваринництва. Мета та цілі ОП відповідають основній меті наукової діяльності ІПР НААН – проведенні досліджень, здійсненні та впровадженні наукових розробок у виробництво, підвищення ефективності виробництва, посилення конкурентоспроможності вітчизняної продукції в умовах формування ринкових відносин у різних галузях харчової та переробної індустрії України, з підготовки науково-педагогічних, наукових, фахових кадрів вищої кваліфікації.

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

Цілі ОНП тісно пов'язані із місією та стратегією ІПР НААН (https://iprkyiv.com) та відповідають Програмі наукових досліджень НААН на 2021-2025 рр. ПНД 39 «Розвиток національної продовольчої системи».
До основних завдань наукової діяльності Інституту належать: розроблення та удосконалення технологій та устаткування для виробництва харчової продукції, в тому числі для дитячого харчування; технологій дієтичних

добавок і бактеріальних препаратів для виробництва харчових продуктів; дослідження хімічного складу і властивостей тваринницької сировини; інноваційних технологій виробництва високоякісних харчових продуктів; нових методів досліджень різної сировини і харчових продуктів; удосконалення контролю якості харчової продукції; розв`язання економічних питань переробної галузі та продовольчих ресурсів (ринки, економічна ефективність виробництва, ціноутворення, інфраструктура, моніторинг тощо). Успішно виконувати зазначені завдання дозволяє належний фаховий і науковий потенціал співробітників, серед яких 11 докторів наук, 28 кандидатів наук, 1 академік та 4 члени-кореспонденти НААН (https://iprkyiv.com/index.php/struktura).
У перспективах розвитку Інституту і надалі планується покращувати зміст ОНП та оновлювати її складові для покращення рівня задоволення освітнім процесом здобувачів; підвищувати кваліфікацію здобувачів шляхом навчання і стажування в закладах освіти, аграрних підприємствах, участі у міжнародних конференціях; збільшення кількості та якості публікацій НПП та здобувачів у фахових журналах.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ОП розроблена членами проектної групи, до її розробки також залучалися здобувачі вищої освіти шляхом опитування та їх участі в засіданнях Ради молодих вчених (https://iprkyiv.com/index.php/rada-molodykh-vchenykh), Вченої ради Інституту (https://iprkyiv.com/index.php/vchena-rada), випускники аспірантури при особистому спілкуванні. При розробці та оновленні ОНП «Харчові технології» регулярно проводиться моніторинг побажань та пропозицій аспірантів, які направлені на удосконалення програми. З цією метою відбувається онлайн анкетування здобувачів, що дозволяє вносити зміни та удосконалювати робочі програми дисциплін та ОНП.
Здобувачі беруть участь у роботі Ради молодих вчених (https://iprkyiv.com/index.php/rada-molodykh-vchenykh), Вченої ради Інституту (https://iprkyiv.com/index.php/vchena-rada), проведенні форумів, семінарів, круглих столів та конференцій (https://iprkyiv.com), які проходять за участі стейкхолдерів.
Крім того, з метою врахування інтересів здобувачів, здобувачкою Ярмолюк М.А. до навчального плану було включено вибіркову дисципліну «Технологія модифікованого крохмалю».

- роботодавці

В ІПР НААН, спільно із факультетом харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України (https://nubip.edu.ua/node/1418/13) створено і працює Рада роботодавців, яку очолює Голова асоціації хлібопекарів України Рибчинський Р.С. Окрім того, зворотній зв'язок з представниками інших ЗВО, наукових установ, керівниками підприємств, які є роботодавцями для випускників ОНП, здійснюється за їх участі у спільних конференціях та вебінарах. Також проводиться анкетування роботодавців для врахування в ОНП їх професійних інтересів та якості підготовки докторів філософії. Під час спілкування з роботодавцями на наукових заходах та засіданнях ради роботодавців, було визначено їх пріоритети в оцінці якості підготовки фахівців, які були враховані при формуванні компетентностей та програмних результататів навчання за ОП, що визначають комплексний підхід під час підготовки та проведенні досліджень, у виявленні та вирішенні задач та проблем з метою раціонального використання сировинних ресурсів, забезпечення належної якості та посилення конкурентоспроможності вітчизняної продукції в умовах формування ринкових відносин різних галузях харчової та переробної індустрії України, здатність до підприємницької діяльності та прояву ініціативи щодо впровадження у виробництво результатів дослідження, вміння розробляти та реалізовувати наукові проєкти в галузі харчової індустрії. Також, розробниками ОП були враховані інтереси роботодавців в цілях підготовки висококваліфікованих фахівців харчових технологій.

- академічна спільнота

При формулюванні фахових компетентностей, цілей та програмних результатів навчання були враховані інтереси та рекомендації науково-педагогічних працівників факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, висловлених на засіданнях Вчених рад Інституту, апаратних нарадах та в анкетуванні науковців Інституту, які регулярно беруть участь в роботі спеціалізованих Вчених рад із захисту кандидатських та докторських дисертацій (https://iprkyiv.com/index.php/spetsializovana-vchena-rada-k-26-378-01), приймають участь у круглих столах, відкритих форумах, конференціях, міжнародних вебінарах та науково-практичних семінарах з питань харчових технологій, метою яких є інтеграція зусиль освітніх та наукових установ у практику виробництва харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії та для впровадження сучасних ефективних технологічних рішень у науковий та освітній процес, що є підгрунтям надання ними рекомендацій щодо удосконалення ОНП.

- інші стейкхолдери

До інших стейкхолдерів відносяться випускники Інституту, організації-партнери, освітні установи, зокрема НУБіП України, НУХТ, органи державної влади та місцевого самоврядування. Вони мають вплив на розробку, удосконалення та коригування окремих складових освітньо-наукової програми. Спілкування з представниками цієї групи відбувається під час конференцій, семінарів та онлайн-зустрічей. Пропозиції стейкхолдерів направлені на розвиток комунікативних навичок випускників ОНП та підвищення практичної цінності отриманих результатів наукових досліджень здобувачів, завдяки застосуванню інноваційних технологій та апробації результатів досліджень в умовах виробництва.

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

Аграрний сектор економіки України лишається одним з провідних, в плані забезпечення продуктами харчування, експортного потенціалу та можливостей формування попиту на висококваліфікованих фахівців на ринку праці. В Інституті продовольчих ресурсів НААН регулярно проводиться моніторинг ситуації на ринку праці щодо попиту на фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології».
З цією метою відділами Інституту, відділом наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення (https://iprkyiv.com/index.php/18-pidrozdily/6-viddil-naukovykh-kadriv-aspirantury-ta-pravovoho-zabezpechennia) проводиться моніторинг вакансій, аналіз запитів роботодавців, а також участь у ярмарку вакансій НУБіП України. Результати аналізу свідчать про зростаючу потребу в кадрах, які володіють сучасними знаннями та навиками з харчових технологій та знаннями інноваційних технологій. Враховуючи наведені тенденції розвитку спеціальності, в освітньо-наукові програмі передбачено вибірковий блок, який складається з 10 навчальних дисциплін, які безпосередньо надають аспірантам можливість засвоїти одержані знання та отримати практичні вміння у галузі харчової та переробної індустрії. Для забезпечення ПРН у відповідності до розвитку спеціальності та високої кваліфікації здобувачів, НПП постійно слідкують за сучасними тенденціями та науковими розробками, а також самі разом зі здобувачами займаються науковою роботою, результати якої вводять до робочих програм навчальних дисциплін (https://iprkyiv.com/index.php/innovatsiyni-rozrobky).

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

Під час формування цілей та результатів навчання, розробники ОНП виходили з вимог основоположних нормативних документів у системі освіти та науки, а також концептуальних положень, викладених у Програмі розвитку ІПР НААН (https://iprkyiv.com) та відповідають Програмі наукових досліджень НААН на 2021-2025 рр. ПНД 39 «Розвиток національної продовольчої системи».
Галузевий контекст враховано у робочих програмах, змісті навчальних дисциплін, напрямах наукових досліджень (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy) та при формуванні тематики наукових досліджень аспірантів (https://drive.google.com/file/d/16e-dUhabc-cTSA6govLwzF2LovQoE8_h/view).
Основний фокус ОНП «Харчові технології» полягає у проведенні досліджень закономірностей і розроблення науково-практичних основ, методів і підходів щодо: процесів трансформації складових сировини м`яса і молока у харчові продукти, які відбуваються під час технологічних процесів при їх переробленні; фундаментальних та прикладних проблем виробництва безпечних продуктів для раціонального харчування; фундаментальних та прикладних досліджень біоконверсії рослинної сировини при виробництві етилового спирту; фундаментальних досліджень біоконверсії лігніно- целюлозної біомаси та організації виробництва біоетанолу другого покоління; розроблення наукових основ технологій екологізації підприємств харчової промисловості та організації виробництва альтернативних рідких та газоподібних видів палива із відходів переробки рослинної сировини.

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

При формуванні цілей та визначенні програмних результатів ОП був врахований досвід таких аналогічних вітчизняних та іноземних програм, як програма Національного університету харчових технологій (https://cutt.ly/6jgpwT1), Одеського національного університету харчових технологій (https://cutt.ly/jjgpe28); Національного університету біоресурсів і природокористування (https://nubip.edu.ua/node/36002). Під час підготовки освітньо-наукової програми було враховано досвід провідних європейських університетів, зокрема Вищої школи сільського господарства та природничих наук Франції (https://www.isa-lille.com/academics/master-programs/food-science/) та Краківського аграрного університету імені Гуго Колонтая Польщі.
Після ознайомлення із закордонними ОП було частково скориговано та розширено перелік ПРН. Частково освітні програми доповнювались та коригувались згідно отриманого досвіду при реалізації проекту «Еразмус+», що дало можливість визначити більш чітку індивідуальну траєкторію підготовки здобувачів та дозволило ознайомитись з міжнародним досвідом реалізації ОНП і спеціальності та застосувати отримані знання під час формулювання програмних результатів навчання. Наукова спрямованість освітньо-наукової програми, її наповнення та великий перелік вибіркових дисциплін (10 дисциплін), що розділені на три напрями, які відповідають спеціальності 181 «Харчові технології», надають їй певних переваг порівняно з аналогічними вітчизняними та іноземними програмами підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології».

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

Стандарт вищої освіти України для третього освітньо-наукового рівня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» затверджено наказом МОН України від 23.12.2021 р. №1429 (https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf). Він містить 8 результатів навчання (РН), які мають бути забезпечені відповідними загальними та спеціальними (фаховими) компетентностями (ЗК та СК). Результати навчання забезпечуються відповідними 3-ма загальними та 6-ма спеціальними (фаховими) компетентностями. Для унікальності ОП додано 3 загальних компетентності (ЗК 4, ЗК5, ЗК6) та 5 спеціальних компетентностей (СК7, СК8, СК9, СК10, СК11)(https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy). Зміст результатів (ПР) за Стандартом повністю відповідає змісту ПРН в ОП та доповнений ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13 і ПРН15.

Усі результати навчання, які визначені у вказаному Стандарті вищої освіти включені до ПРН за даною програмою (ПРН1-ПРН14) та забезпечуються відповідними обов'язковими освітніми компонентами ОП, а також додатково підсилюються вибірковою складовою. Деталізована інформація подана в ОП у Матриці забезпечення ПРН відповідними компонентами ОНП «Харчові технології»
З метою співвіднесення програмних результатів навчання та компетентностей, зазначених в освітньо-науковій програмі, у процесі її розроблення використовується матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей компонентам освітньої програми, що є інформаційними додатками до неї. Програмні результати навчання досягаються в межах освітніх компонентів, зазначених в ОНП. Процес створення матриць відповідностей програмних результатів та освітніх компонентів обговорювались на засіданні Вченої ради Інституту. З метою співвіднесення програмних результатів навчання та компетентностей, зазначених в освітньо-науковій програмі, у процесі її розроблення використовується матриця відповідності визначених результатів навчання та компетентностей компонентам освітньої програми, що є інформаційними додатками до освітньої програми. Програмні результати навчання досягаються в межах освітніх компонентів, зазначених в ОНП.

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

Стандарт наявний
https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

60

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

45

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

15

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

Зміст освітньо-наукової програми (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy) відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології».
ОП сформована таким чином, щоб забезпечити професійну підготовку висококваліфікованих фахівців, які здатні планувати, проводити наукові дослідження та створювати нові знання, які спрямовані на розв'язання проблем у сфері створення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії та для впровадження сучасних ефективних технологічних рішень у науковий та освітній процес. Здобувачі отримують високий рівень розуміння теоретичного змісту предметної області, в процесі вивчення ОК, аспіранти набувають здатність організовувати науково-дослідну діяльність, опановують новітні методи та методики проведення досліджень. Зміст ОНП побудовано на отриманні комплексної та загальної освіти в галузі харчової та переробної індустрії, формуванні докторів філософії на основі ґрунтовного вивчення теорії та практики за трьома напрямами: технології цукру та продуктів бродіння; технології м'яса та м'ясних продуктів; біотехнології у харчових виробництв.
Для формування у здобувачів здатності до абстрактного мислення, аналізу, вільного сприйняття і відтворення інформації на загальні та наукові теми іноземною мовою, окрім фахових дисциплін освітньо-наукова програма передбачає вивчення дисциплін загального циклу підготовки – «Філософський світогляд XXI століття», «Іноземна мова для академічних цілей», «Педагогіка вищої освіти», (освітні компоненти викладаються НПП ДТЕУ згідно з договором № 114/23 від 27.09.23), «Наукова та науково-технічна діяльність» «Методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи» (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy). Вивчення цих дисциплін дає змогу докторам філософії приймати обґрунтовані рішення, планувати та проводити дослідження на високому сучасному рівні із застосуванням новітніх інформаційних технологій на основі наукового світогляду з використанням знань в області філософії науки. Невід'ємною складовою ОНП є підготовка і публікація фахових статей, дисертаційної роботи за спеціальністю 181 «Харчові технології» та участь у наукових заходах. До головних акцентів у професійній підготовці доктора філософії до науково-педагогічної діяльності віднесена «Педагогічна (асистентська) практика», яка дає можливість закріпити отримані навики практичної діяльності щодо здійснення освітнього процесу (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy).

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

Індивідуальна освітня траєкторія формується через вибір аспірантом дисциплін (не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС). Їх вибір здобувач здійснює з урахуванням власних потреб та уподобань щодо майбутньої наукової діяльності. Аспіранти мають право обирати навчальні дисципліни з блоку вибіркових компонентів ОНП, які пов'язані з темою дослідження. Аспірант має право змінювати свій індивідуальний навчальний план, обираючи також одну освітнню компоненту з інших спеціальностей та рівнів вищої освіти, яка буде сприяти його особистим потребам. Здобувач (за погодженням з науковим керівником) має можливість самостійного вибору теми дисертаційної роботи та її обґрунтування (у межах освітньо-наукової програми), формування програми наукових досліджень, апробації результатів досліджень у освітньому процесі, участі у наукових заходах і науково-дослідних роботах, що виконуються у відділах інституту. Орієнтована тематика дисертаційних робіт (https://drive.google.com/file/d/16e-dUhabc-cTSA6govLwzF2LovQ0E8_h/view), бази практичного навчання відповідно до Положення про педагогічну практику здобувачів ІПР НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti), навчатися у системі неформальної освіти відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti).

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

Здобувачі освітньо-навчальної програми мають змогу обирати дисципліни у вибірковому блоці. Після зарахування на навчання для аспірантів проводяться зустрічі з гарантом освітньої програми, з представниками відділу наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення (https://iprkyiv.com/index.php/18-pidrozdily/6-viddil-naukovykh-kadriv-aspirantury-ta-pravovoho-zabezpechennia), на цих зустрічах здобувачам повідомляють всю необхідну інформацію. Окрім того, здобувачів інформують наукові керівники. Вибір навчальних дисциплін здійснюється в процесі формування індивідуального навчального плану у межах, передбачених ОНП та навчальним планом (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1776-navchalni-plany).
Аспіранти ОНП «Харчові технології», обираючи тему дисертаційної роботи, враховують науковий напрям роботи та шляхом написання відповідних заяв обирають три дисципліни блоку вибіркових дисциплін, що дозволяє їм якнайкраще реалізувати потенціал під час виконання і написання кваліфікаційної наукової праці за конкретною темою (https://drive.google.com/file/d/16e-dUhabc-cTSA6govLwzF2LovQ0E8_h/view). У структурі навчального плану на вибіркові компоненти ОНП відведено 15 кредитів по 5 кредитів на кожну обрану дисципліну. В освітньо-науковій програмі перелік дисциплін сформований таким чином, щоб максимально відповідати напряму підготовки здобувачів.
До кінця листопада поточного навчального року аспіранти подають заявки на ім'я гаранта програми. Результати індивідуального вибору дисциплін вносяться в індивідуальний план аспіранта. Для забезпечення викладання обраних дисциплін Інститут має визначених науковців, які зазначені в робочих програмах навчальних дисциплін. Під час вибору навчальних дисциплін здобувачем, консультативно-інформаційну підтримку надають завідувач відділу наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення та гарант.

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

Практична підготовка здобувачів ОНП, забезпечується проведенням наукових досліджень, участю у конференціях, публікацією у наукових виданнях одержаних результатів досліджень та проходженням педагогічної практики. Педагогічна практика являється компонентом ОНП, який є одним з етапів професійної підготовки до науково-педагогічної діяльності. В ОНП підготовки докторів філософії передбачено 4 кредити (120 годин для педагогічної (асистентської) практики (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1776-navchalni-plany). Базою для проходження педагогічної практики є кафедри факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, з яким укладено договір про співробітництво (https://nubip.edu.ua/structure/fht). Аспіранти Інституту закріплюються за відповідною кафедрою, заключають договір про практику та проходять її відповідно до Положення (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti). Іншою складовою ОНП, яка дозволяє опанувати практичні компетентності, є проведення науково-дослідницької роботи за темою дисертації.

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

Набуття здобувачами соціальних навичок (soft skills) закладено в ОНП і пов'язане з вивченням обов'язкових компонентів ОНП. ОК «Філософський світогляд XXI століття» спрямована на розвиток комунікативних навичок здобувачів, відстоювати власну позицію; давати оцінку явищам і подіям наукового життя; оцінювати процеси життя суспільства; ОК «Педагогіка вищої освіти» сприяє розвитку практичних умінь і навичок організації педагогічної діяльності; ОК «Іноземна мова для академічних цілей» формує мовні компетентності, достатні для обговорення результатів наукової роботи іноземною мовою (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy). Зміст дисциплін та методи їх викладання грунтуються на розвитку здатності здобувача до самоорганізації, критичного та логічного мислення, лідерських якостей, креативності, вміння працювати в команді. Для набуття соціальних навичок в Інституті продовольчих ресурсів НААН, а також в Національній академії аграрних наук організовуються конференції, вебінари, круглі столи, семінари.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт за даною спеціальністю відсутній. Використовується Національний класифікатор України: Класифікатор професій (ДК 003:2010) (https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10/card4#Current).

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

Відповідно до ОНП навчання здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії здійснюється протягом 8 семестрів, з яких два семестри відбувається теоретичне навчання (перший і другий семестри), третій-восьмий семестри - проведення наукової роботи аспіранта, проходження практичного навчання (педагогічна (асистентська) практика – у 7 семестрі, протягом 8 тижнів. Обсяг освітньої складової підготовки аспірантів становить 60 кредитів, із яких 45 кредитів обов'язкові компоненти, 15 кредитів вибіркова складова.
Самостійна робота здобувачів складається, як правило, з вивчення лекційного матеріалу і підготовки до виконання практичних і лабораторних робіт. Виконання практичних і лабораторних робіт та захист звітів відбувається під час аудиторних занять.
В Інституті проводиться моніторинг завантаження аспірантів шляхом опитування, співбесід, анкетування, обговорення на засіданнях Ради молодих вчених, Вченій раді Інституту і в разі потреби здійснюється коригування завантаження здобувачів. Моніторинг завантаження аспірантів здійснюється в тісному зв'язку із представниками відділу наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення (https://iprkyiv.com/index.php/18-pidrozdily/6-viddil-naukovykh-kadriv-aspirantury-ta-pravovoho-zabezpechennia).
Навантаження здобувачів третього освітньо-наукового рівня регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Інституті продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti).

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

ОНП не передбачає підготовку фахівців за дуальною формою освіти і не містить компонентів та особливостей, пов'язаних з цією формою освіти. Але під час теоретичного навчання і в період проходження практик присутні елементи дуальної форми освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1635-pravyla-pryiomu-v-aspiranturu

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

До аспірантури на конкурсній основі приймаються особи, які мають повну вищу освіту за освітнім ступенем магістра (освітньо-кваліфікаційним рівнем спеціаліста). Згідно з Правилами прийому для вступу на навчання для здобуття ступеня доктора філософії за ОНП спеціальності 181 «Харчові технології» конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних іспитів зі спеціальності (https://iprkyiv.com/index.php/31-aspirantura/1718-prohrama-vstupnykh-ta-dodatkovykh-vstupnykh-vyprobuvan), «Філософії» та «Іноземної мови. Для формування конкурсного балу вступника враховують середній бал додатку до диплома Магістра за спеціальністю (за 100-бальною шкалою) та додатково враховується участь здобувачів в олімпіадах, конкурсах, конференціях, а також опубліковані наукові роботи. Прийом здобувачів на навчання здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Інституту продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1635-pravyla-pryiomu-v-aspiranturu), вони є чіткими, зрозумілими та доступними для вступників. Всі положення Правил прийому є недискримінаційними та визначаються особливостями отримання кваліфікацій.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, наукових установах здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність, Положення про визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії, Положення про організацію освітнього процесу підготовки доктора філософії в ІПР НААН. (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti).
Перезарахування навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого здобувачем документа з переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків здобувача, завіреного в установленому порядку.
Також визнання результатів навчання реалізується при поновленні аспірантів з інших ЗВО, наукових установ. Аспірантами подаються академічні довідки для визнання результатів навчання в інших ЗВО. Порядок поновлення аспірантів на навчання визначається такими документами.

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

За період дії освітньо-наукової програми прикладів визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не було

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регламентують: Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті при підготовці здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН; Положення про організацію освітнього процесу підготовки доктора філософії Інституті продовольчих ресурсів НААН; (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti). Всі переліченні документи знаходяться у вільному доступі на сайті Інституту.

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

Серед здобувачів освітньо-наукового ступеня вищої освіти доктор філософії зі спеціальності 181 «Харчові технології» практики визнання результатів, отриманих у неформальній освіті не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес здійснюється згідно з Положення про організацію освітнього процесу підготовки доктора філософії ІПР НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti), де прописані загальні положення, форми навчання, форми організації освітнього процесу (види навчальних занять і контролю). Професійна теоретична підготовка за ОНП 181 «Харчові технології» відбувається з використанням лекцій, навчальних семінарів та дистанційних ресурсів, таких, як платформа Cisco Webex, Zoom, Google Meet та Elearn. Для здобуття аспірантами необхідних практичних знань та умінь сприяють лабораторні роботи, практичні, семінарські заняття, самостійна робота, вебінари та онлайн-зустрічі за участю роботодавців, конференції, онлайн-зустрічі з практиками, участь здобувачів у конкурсах. Здобувачі мають доступ до сучасного обладнання, здійснюється консультативна підтримка аспірантів працівниками та фахівцями-практиками; участь аспірантів у конкурсах на одержання наукових стипендій, премій, грантів (http://iprkyiv.com/index.php/1103-vitaiemo-z-peremohoiu); у щорічному конкурсі молодих учених «За кращу наукову доповідь молодого ученого НААН наук України з фундаментальних та прикладних досліджень»; брати участь у виконанні НДР (здобувач Коржанівська А.О. була учасником НДР «Вплив видового складу бактеріальних композицій на вуглеводно-амілазний та білково-протеїназний комплекси пшеничного та житнього борошна та процеси структуроутворення в борошняних системах 0116U002455»).

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

У відповідності до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти за спеціальністю 181 – харчові технології Інституту продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti) передбачені основні принципи студентоцентрованого підходу, суть якого полягає у надбанні аспірантами широкого кола компетентностей, потрібних для розвитку. У навчальному плані ОНП передбачено розподіл дисциплін на обов'язкові та вибіркові, що надає можливість індивідуального вільного вибору навчальних дисциплін. Аспірант обрає 3 дисципліни із запропонованого переліку (10 дисциплін), формуючи свій індивідуальний навчальний план. Також здобувач має право вибору наукового керівника та теми дисертаційної роботи, таким чином, враховуються персональні наукові інтереси аспірантів. За результатами опитування здобувачів форми та методи навчання і викладання загалом відповідають планам пошукачів.
Для визначення рівня задоволеності аспірантів у навчанні регулярно проводиться зустріч із представниками відділу наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення та гарантом ОНП, де здобувачі висловлюють свою думку, побажання та пропозиції щодо покращення якості навчання та змісту навчальних дисциплін ОП, а також проводиться анкетування, двічі на рік відбувається зустріч здобувачів з директором інституту.

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

НПП вільно вибирають форми і методи навчання і викладання під час розробки навчальних дисциплін, які

відповідають правилам академічної свободи, які реалізуються на основі свободи слова, думки і творчості, поширення знань та інформації, вільного оприлюднення результатів досліджень із врахуванням обмежень щодо результатів досліджень, які містять державну таємницю.
Здобувачі ЗВО реалізують свою академічну свободу шляхом вільного вибору навчальних дисциплін, наукового керівника та теми дисертаційної роботи, формування вибіркової складової НП відповідно до Закону про вищу освіту, вибору теми для участі у конференціях (http://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya/materialy-konferentsiy) тощо. Використання різних методів навчання дає змогу аспірантам формувати та висловлювати свої думки та переконання, можливість поширювати їх на конференціях, семінарах, тощо.
Практика підготовки аспірантів за ОНП «Харчові технології» і успішні процедури проходження передзахисту та захисту дисертацій (http://iprkyiv.com/index.php/1263-zakhyst-dysertatsii-koval-olhy) дають підстави стверджувати, що в ІПР НААН, в цілому, та його структурних підрозділах не обмежують академічні свободи як штатних НПП так і здобувачів вищої освіти ступеня доктор філософії, а навпаки, всебічно заохочують до творчості та інноваційної діяльності

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

Інформація про цілі, зміст, очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання у межах окремих освітніх компонентів повідомляється аспірантам на початку вивчення ОК та описані у силабусах, робочих програмах навчальних дисциплін. Окрім того, на сайті Інституту є веб-сторінка «Аспірантура» (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1630-aspirantura), де розміщенна основна інформація щодо підготовки докторів філософії, детальний графік організації освітнього процесу та підсумкової атестації.

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

Основний акцент освітньо-наукової програми підготовки докторів філософії – проведення комплексних досліджень по спеціальності 181 «Харчові технології». На цей напрям зорієнтовано як навчальний, так і дослідницький блок, кінцевою метою якого є підготовка і захист дисертаційної роботи. Цій меті підлягають основні компетентності – здатність до проведення досліджень на високому рівні, та всі фахові компетентності, які стосуються використання передових методологічних знань, переосмислення наявного та створення нового цілісного знання, вміння вирішувати важливі соціальні та інші проблеми, розробляти комплексні інноваційні проекти тощо. Результати наукового дослідження представляються у вигляді наукових статей у фахових журналах, журналах, що індексується базами даних Scopus та/або Web of Science, участю у конференціях, тощо. В Інституті активно працюють 10 підрозділів (https://iprkyiv.com/index.php/viddily), на базі яких здобувачі сумісно з науковими керівниками мають можливість виконувати експериментальну частину досліджень. Тематика наукових досліджень здобувачів є частиною Програми наукових досліджень НААН на 2021-2025 рр. ПНД 39 «Розвиток національної продовольчої системи». Аспіранти залучаються до виконання наукових досліджень з державних та ініціативних науково-дослідних тем, що співпадає з обраною темою дисертації, а отримані результати досліджень використовуються при підготовці наукової роботи. Наприклад, здобувачі Чиж В. М. є виконавцем НДР «Обгрунтувати біотехнологічні підходи відбору високоактивних штамів бактерій, дріжджів різних таксономічних груп та створити колекцію для хлібопекарської галузі», 0121U108539; Касамара А.С. - виконавець теми: «Розроблення технології модифікованого крохмалю підвищеної біологічної цінності» 0121U108542.

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

Положення про організацію освітнього процесу підготовки доктора філософії у ІПР НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti) регламентує терміни оновлення ОНП, НП і ОК. НП розробляється на весь нормативний термін навчання робочими групами, до складу яких входять гарант, завідувачі відділів та провідні НПП. Розроблений НП розглядається на засіданні вченої ради інституту і затверджуєтьсядиректором. Щорічно розробляються робочі програми ОК на основі НП і ОНП провідними НПП структурних підрозділів ІПР НААН до початку нового навчального року (семестру). НПП оновлюють зміст ОК на основі наукових досягнень і сучасних практик систематично. Для цього відбувається постійне консультування із стейкхолдерами, опитування ЗВО щодо змісту навчання. Результати цього опитування оприлюднюються на засіданні вченої ради (http://iprkyiv.com/index.php/1186-zasidannia-vchenoi-rady-2020-09-21).

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

Можливість реалізації права здобувачів освіті на академічну мобільність передбачена Законом України «Про вищу освіту».
Наукові працівники ІПР НААН підвищують свій професійний рівень на міжнародних конференціях, сімпозіумах, круглих столах, вебінарах та стажуваннях. Напрацьовані матеріали наукових досліджень активно впроваджується в освітню програму.
Здобувачі та науковці інституту активно користуються доступом до таких баз даних як Scopus, WebofScience (WoS), GoogleScholar, ScienceDirect, IndexCopernicus.

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

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

Основою діяльності здобувача є досягнення результатів навчання, запланованих робочою програмою та планом освітнього процесу. Аспіранти відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti) зобов'язані виконувати графік освітнього процесу згідно з навчальним планом спеціальності та обраною формою навчання. Видами контролю знань здобувачів ступеня доктор філософії є поточний контроль, проміжна та підсумкова атестація. Методи та форми проведення контролю засвоєння програмного матеріалу можуть бути у вигляді тестування, письмової контрольної роботи, результату експерименту, що можна оцінити чисельно, розрахункова чи розрахунково-графічна робота. Контроль знань здобувачів також проводиться у вигляді тестування, усного опитування, виконання самостійної роботи тощо. Усі перелічені форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін освітньо-наукової програми дають змогу встановити рівень підготовки здобувачів та рівень їх компетентності з навчальної дисципліни, розуміння здобувачами програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності вирішення професійних завдань. Екзамени для здобувачів проводяться у письмовій формі за екзаменаційними білетами. Кількість білетів для кожної навчальної дисципліни становить не менше 30 білетів. Окрім того, один раз на рік відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН здобувачі звітують про виконання індивідуального плану роботи освітньо-наукової програми.

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

Форми проведення контролю встановлюються робочим навчальним планом, а обсяги і зміст – робочою навчальною програмою дисципліни.
Робочі програми ОК та силабуси (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1630-aspirantura) містять інформацію про критерії оцінювання знань ЗВО. Чіткість і зрозумілість контрольних заходів забезпечується: своєчасним повідомленням про них під час систематичних зустрічей ЗВО з представниками дирекції, гарантами; повідомленням про них НПП на початку вивчення кожного ОК. Наявність форм контролю та їх періодичність міститься у графіку освітнього процесу та розкладі екзаменаційної сесії.
Чіткість та зрозумілість здобувачам форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання їхніх навчальних досягнень у межах конкретного ОК перевіряється викладачем у процесі обговорення робочої програми. Зворотний зв'язок від здобувачів дозволяє викладачу внести корегування для забезпечення максимального сприяння досягненню ними результатів навчання. Інформація щодо програми оприлюднюється на сайті (робочі програми дисциплін, де містяться критерії оцінювання та форми контролю).
Аспіранти допускаються до екзаменаційної сесії тільки тоді, якщо виконали всі вимоги навчального плану поточного семестру. Успішність здобувачів оцінюється за шкалою ЄКТС. В основу рейтингового оцінювання знань покладено 100-бальну шкалу. Засвоєння програмного матеріалу вважається успішним, якщо рейтингова оцінка становить не менше ніж 60 балів.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії після зарахування на початку навчального року під час ознайомлення із структурою та формами освітнього процесу. Після зарахування, аспірантів запрошують на зустріч з гарантом програми, представниками структурних підрозділів, на якій знайомлять здобувачів з сайтом Інституту, нормативними документами та структурними підрозділами (https://iprkyiv.com/). На першому занятті кожен викладач роз'яснює критерії оцінювання дисципліни, яку викладає. Також у відкритому доступі є Положення про організацію освітнього процесу в Інституті продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti) та розклад занять (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1757-orhanizatsiia-osvitnoho-protsesu). Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання висвітлені.

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

П. 7 Стандарту вищої освіти Стандарт вищої освіти, спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає, що атестація здобувачів вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту дисертаційної роботи (https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/08/05/229-Hromad.zdorovya-bakalavr-VO.18.01.pdf).
У п.3 ОНП зазначено, що атестація здобувачів освітньо-наукової програми спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться у формі захисту дисертаційної роботи (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1775-osvitno-naukovi-prohramy). Отже, форма атестації здобувачів вищої освіти відповідає вимогам Стандарту.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється ОП, Вченою радою ІПР НААН.
Процедура проведення контрольних заходів регулюється наступними Положеннями:
Положення про забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти за спеціальністю 181 – харчові технології Інституту продовольчих ресурсів НААН);
Положення про організацію та проведення комплексного іспиту зі спеціальності для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН;
Положення про індивідуальний навчальний план роботи здобувача вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН
https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti

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

З метою забезпечення об'єктивності екзаменаторів та запобігання, врегулювання конфлікту інтересів, розроблені «Положення про академічну доброчесність наукових працівників Інституту продовольчих ресурсів НААН» та «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН» (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti). Відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії в ІПР НААН екзамени у здобувачів приймають два викладачі. Один – лектор потоку, другого визначає завідувач відділу наукових кадрів, аспірантури та правових відносин. Екзамени з «Філософський світогляд XXI століття» та «Іноземна мова для академічних цілей» приймають предметні комісії за наказом ректора ДТЕУ, які угодою сторін забезпечують освітній процес за даними ОК. Після завершення проведення письмового екзамену за результатами відповідей проводиться бесіда з двома науково-педагогічними працівниками, які проводили підсумкову атестацію. Аспіранти, які не погоджуються з оцінкою їх знань, що отримана за результатами проведення екзамену, мають право звернутися до апеляційної комісії відділу наукових кадрів, аспірантури та правових відносин на предмет розгляду спірних питань. Апеляція аспіранта подається у формі заяви на ім'я голови апеляційної комісії Інституту не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Під час дії освітньо-наукової програми випадки конфлікту інтересів відсутні.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання аспірантів, відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії не пізніше наступного тижня після сесії. Оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною.
На даній спеціальності повторне проходження контрольних заходів не відбувалось. Всі здобувачі ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів

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

Процедура запобігання та врегулювання конфлікту інтересів викладена у «Положенні про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Інституті продовольчих ресурсів НААН» (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti). Звернень здобувачів освіти щодо оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів не було.

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

Здобувачі вищої освіти доктор філософії ознайомлені з процедурою дотримання академічної доброчесності. В ІПР НААН розроблено «Положення про дотримання академічної доброчесності» (http://iprkyiv.com/index.php/akademichna-dobrochesnist). У ньому чітко прописані права та обов'язки, відповідальність та порядок організації роботи Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в Статуті ІПР НААН.
Стандарти дотримання академічної доброчесності ґрунтуються на додержанні принципів пріоритету прав і свобод людини і громадянина, демократизму, верховенства права, соціальної справедливості, науковості, професіоналізму, прозорості, відповідальності за порушення академічної доброчесності та ін.
Дотримання академічної доброчесності забезпечується, зокрема, такими процедурами: комісійним оцінюванням знань і вмінь здобувачів вищої освіти та із залученням до складу комісій представників Ради молодих вчених.

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

Перевірка на наявність запозичень здійснюється з використанням відповідних технологій та комп'ютерних програм, які перебувають у відкритому доступі у мережі Інтернет. Для перевірки рекомендується використовувати програми UNICHEK. ІПР НААН укладено договір із НУБіП України відповідно до нього установа проводить перевірку дисертацій та наукових статей на наявність у них академічного плагіату з використанням технічної бази відповідних контрагентів. Для аспірантів ІПР НААН така перевірка безкоштовна. Для наукових працівників дотримання академічної доброчесності передбачає: посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної

інформації про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну діяльність; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти; об'єктивне оцінювання результатів навчання.
Відповідно до Положення про академічну доброчесність в ІПР НААН за наказом директора створена комісія з питань етики та академічної доброчесності
(https://drive.google.com/file/d/1Pu4gqI8yGxx6z9BjDfePDMhBdnzkyj5y/view). Комісія розглядає та аналізує окремі випадки щодо можливого порушення академічної доброчесності на підставі протоколів аналізу звіту подібності перевірених текстів навчальних видань у програмі "StrikePlagiarism" та надавати пропозиції адміністрації інститут щодо накладання відповідних санкцій.

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

Щорічно у межах наукових семінарів, під час викладання дисципліни «Методологія дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи», зустрічей заступника директора з наукової роботи, завідувачів відділів, гаранта програми, наукових керівників, співробітників відділу наукових кадрів, аспірантури та правових відносин з аспірантами обговорюються питання дотримання академічної доброчесності і не допущення плагіату. Всі здобувачів підтверджують популяризацію в ІПР НААН академічної доброчесності.
Аспіранти зобов'язані самостійно виконувати навчальні завдання, завдання різних видів контролю, робити посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок чи тверджень, дотримуватись норм законодавства про авторське право, надавати достовірну інформацію про результати різних видів діяльності.
За ОНП випадків порушення академічної доброчесності не виявлено.

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

Відповідно до Положення про академічну доброчесність в ІПР НААН (http://iprkyiv.com/index.php/akademichna-dobrochesnist) за порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з аспірантури; позбавлення академічної стипенді.. Кожна особа, стосовно якої порушено питання про порушення нею академічної доброчесності, має право доступу до результатів перевірки своєї роботи, право на оскарження рішення і доведення своєї правоти.
Підручники, посібники, монографії з плагіатом не рекомендуються до друку. Випадків порушення академічної доброчесності не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Академічна та професійна кваліфікація наукових працівників, які добираються для реалізації освітньої програми, визначається переліком навчальних дисциплін відповідно до програмних цілей і результатів навчання.
Процедури конкурсного добору викладачів ОНП є прозорими і забезпечують необхідний рівень професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми, сприяють мінімізації плинності кадрів.
Професійна кваліфікація НПП, задіяних до реалізації ОНП, забезпечує досягнення визначених програмою цілей та програмних результатів навчання (таблиця 2 додатку). Освітні компоненти ОК1, ОК2, ОК4 забезпечують НПП ДТЕУ згідно з договором № 114/23 від 27.09.23.
Питання кадрової політики перебуває на постійному контролі директора. Її основні проблеми і перспективи розвитку розглядаються на засіданнях вченої ради інституту.
Під час конкурсного добору НПП для викладання на даній ОНП основним критерієм є академічна або професійна кваліфікація, яка дозволяє забезпечити досягнення визначених цілей та програмних результатів навчання.
При укладанні контрактів із науково-педагогічними працівниками, у тому числі на нові терміни, визначаються, зокрема, такі їх обов'язки: - виконання наукової роботи за конкретною формалізованою тематикою; - публікація наукових статей; - публікація підручників, навчальних посібників, монографій; - участь у наукових конференціях не менше 2-х на рік; - участь у програмах підвищення кваліфікації з отриманням відповідного сертифіката.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу. Приклади: співпраця з підприємствами харчової галузі шляхом впровадження нукових розробок здобувачів та надання наукових послуг, зокрема з ТОВ "ВОЛИНСЬКИЙ БРОВАР", Звенигородський сироробний комбінат, Узинський цукровий комбінат, м`ясопереробні та молокопереробні підприємства (Договори з підприємствами на виконання робіт).
Зокрема, у 2022 р. до аудиторних занять були залучені експерти: у галузі якості харчових продуктів Тіщенко Л.М. (доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів) у галузі інноваційних технологій перероблення рослинної сировини. Зацікавленість роботодавців у співпраці з університетом щороку зростає, про що свідчить кількість укладених договорів та угод зі стейкхолдерами.

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

Здобувачі освіти засвоюють навчальний процес за участі роботодавців, експертів і професіоналів-практиків в аспекті поєднання навчального матеріалу та практики. Участь у роботі галузевих та технічних комітетів. На базі інституту функціонує 2 технічні комітети ТК 140 «Молоко, м`ясо та продукти їх переробки» (http://iprkyiv.com/index.php/tekhnichnyi-komitet/sklad-tk-140) та ТК 56 «Цукор та крохмалепатокові продукти) (http://iprkyiv.com/index.php/tk-56/sklad-tk-56)
Програма реалізується у невеликих наукових групах, активних у широкому колі експериментів, що ведуться над дослідженням харчових систем. Результати досліджень впроваджуються у виробництві. Результати роботи аспірантки Корженівської А.О. за темою «Біотехнологічні особливості створення закваски для хліба з житнього борошна», впроваджено на ТОВ «Імплекс-Л».
Кожен рік в рамках ІПР НААН проводяться я конференції та круглі столи. Так, в листопаді 2023 року проводилася конференція за темою «Харчова промисловість як основа продовольчої безпеки і розвитку держави» на які розглядалися питання розвитку конкурентоспроможної харчової промисловості та механізмів організації ефективних продовольчих ринків, інноваційних технологій в харчовій індустрії та шляхів їх реалізації і комерціалізації. за участі представників виробництва, провідних науковців галузі (https://drive.google.com/file/d/1O9l1O6IoICF4_rCu62t2L6-d6l9uGuIb/view)

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Реалізувати наукові здібності дозволяють наукові та науково-практичні конференції різних рівнів, в яких беруть участь науковці групи забезпечення освітньої програми, круглі столи, вебінари, зустрічі та інші заходи http://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya/materialy-konferentsii; http://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya
Обов'язковою вимогою до підвищення рівня професійної компетентності науково-педагогічних працівників є підвищення їх кваліфікації в організаціях та установах за профілем діяльності.
Останні круглі столи за участю спікерів: участь Хомичака Л.М у Науково-технічній конференції «Практичні аспекти цукробурякового виробництва. Сезон 2020/21рр (http://iprkyiv.com/index.php/1265-naukovo-tekhnichna-konferentsiia-praktychni-aspekty-tsukroburiakovoho-vyrobnytstva-sezon-2020-21rr); Під час роботи IV Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока» Голова ТК-140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки», доктор технічних наук, заступниця директора з наукової роботи ІПР НААН Романчук І.О. представила доповідь на тему «Гармонізація стандартів у сфері виробництва м'ясомолочної продукції - шлях до євроінтеграції».(http://iprkyiv.com/index.php?start=8), В рамках Міжнародної спеціалізованої виставки хлібопекарської промисловості «BAKERYUKRAINE» 6 вересня 2023 року відбулось засідання Дегустаційної комісії Об'єднання «УКРХЛІБПРОМ», у роботі якого приймала участь завідувачка відділу технологій хліба та біотрансформації зернових продуктів ІПР НААН О.В. Науменко.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Система заохочення розвитку викладацької майстерності включає: 1) періодичні підвищення кваліфікації; 2) врахування досягнень у фаховій діяльності; 3) преміювання або ж встановлення надбавок до посадового окладу; надання відпусток чи відряджень для підвищення кваліфікації в зарубіжних країнах та ін.
Викладачі ІПР НААН проходять раз на п'ять років обов'язкове підвищення кваліфікації згідно із затвердженого Положення про підвищення кваліфікації та стажування в Інституті продовольчих ресурсів НААН. Професійному розвитку викладачів сприяє проведення науково-методичних семінарів («Інтеграція результатів наукових досліджень в освітній процес», «Академічна доброчесність», «Ораторське мистецтво: інструменти викладача та науковця», тощо). Даниленко С.Г. в 2023 р пройшла курси підвищення кваліфікації в ІПДО НУХТ, м. Київ Сертифікат № 2640/135«Контроль якості та безпечності молока і молочних продуктів» 12-24 червня (72 години); в Люблінському науково-технологічному парку та Міжнародної фундації науковців та освітян IESF Академічна доброчесність у підготовці бакалаврів та магістрів у країнах Європейського Союзу та Україні"Academic integrity in the training of bachelor and master's degrees in the countries of the European Union and Ukraine"; в Міжнародному економічному інституті «Scientific perspectives and innovations in education: experience of the Czech Republic» («Наукові перспективи та інновації в освіті: досвід Чехії») Сертифікат N CZ158/08-2023, 6 кредитів ЄКТС (180 годин).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Матеріально-технічна база Інституту продовольчих ресурсів НААН відповідає вимогам стандарту щодо забезпечення освітнього процесу комп'ютерною технікою, програмним забезпеченням, лабораторним обладнанням тощо та дозволяє повною мірою досягти визначених ОНП цілей та програмних результатів навчання.
ІПР НААН має власну бібліотеку, яка є підписником фахових періодичних видань України; має підключення до мережі Інтернет. Надано безкоштовний доступ до наукометричних баз даних – Scopus та Web of Science.
Наукову роботу дозволяє виконувати широка приладова база інституту.
Аспіранти з інших міст забезпечені проживанням на період навчання у гуртожитку НААН.

До послуг аспірантів також обладнання лабораторії акредитованої Національним агентством з акредитації України на компетентність відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 в сфері: органолептичні, фізико-хімічні, хроматографічні та молекулярно-генетичні випробування харчових продуктів та продовольчої сировини. Атестат № 2Н1199 від 12 лютого 2016 року. (http://iprkyiv.com/index.php/28-posluhy/22-viddil-analitychnykh-doslidzhen-ta-iakosti-kharchovoi-produktsii); Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК (http://quality.ua/ua/) за договіром про співпрацю.

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

Аспіранти та інші особи, які здобувають освіту в ІПР НААН, мають право на безпечні та нешкідливі умови навчання і праці. В інституті створені сприятливі соціально-побутові умови.
Освітнє середовище, створене в Інституті, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів ОНП, оскільки вони мають вільний, безкоштовний доступ до: а) аудиторій, лабораторій; б) підключення до локальної комп'ютерної мережі й Internet за технологією Wi-Fi; в) д) навчально-методичного забезпечення у друкованому та електронному вигляді, які містяться у фондах та на ресурсах наукової бібліотеки е) наукометричних баз даних SCOPUS, EBSCOPUBLISHING та Web of Science з локальної мережі ІПР НААН
Для виявлення і врахування потреб та інтересів ЗВО систематично проводяться опитування відбувається в усній формі. Це дозволяє виявляти стан задоволеності потреб здобувачів освіти. Зокрема до таких потреб динамічного характеру відносяться використання сучасних інноваційних форм і методів навчання. Окрім цього традиційно проводяться зустрічі керівництва інституту із аспірантами. Передбачена можливість участі у діяльності аспірантів та молодих вчених з метою проведення наукових досліджень і запровадження їх результатів у практичну діяльність

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

Безпечність життя та здоров'я здобувачів вищої освіти гарантується законодавством України, організація виконання яких здійснюється адміністрацією інституту. Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища відповідають нормативним документам.
Це знаходить свій прояв у створенні безпечних умов навчання та праці, сприятливої психологічної атмосфери та відсутності проявів насилля, дотриманні норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника навчально-виховного процесу.
Безпечність освітнього середовища здійснюється забезпеченням дотримання правил санітарної, пожежної безпеки, охорони праці. Для аспірантів проводяться інструктажі з техніки безпеки та пожежної безпеки у кожній із науководослідних лабораторій. Процедура фіксується у відповідних журналах.
Вживаються заходи протидії насильству, булінгу та кібербулінгу відповідно до Положення про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в Інституті продовольчих ресурсів НААН; Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Інституті продовольчих ресурсів НААН (https://iprkyiv.com/index.php/85-osvitno-naukova-dialnist/1275-normatyvni-dokumenty-z-osvitno-naukovoi-diialnosti).

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

Комунікація зі здобувачами ОП відбувається через розгалужену систему форм і засобів: наставництво досвідчених науковців, представництво Ради молодих вчених (http://iprkyiv.com/index.php/rada-molodykh-vchenykh) у складі Вченої ради інституту.
До механізмів інформаційної підтримки здобувачів відноситься діяльність бібліотеки, інтернет-ресурсів, можливість доступу до інформаційно-пошукових, інформаційно-довідкових програмних засобів, необхідних для успішного опановування фахових дисциплін.
Консультативна підтримка здійснюється через науковців-наставників навчальних дисциплін і керівників кваліфікаційних робіт.
Соціальна підтримка здійснюється профкомом та адміністрацією інституту.
Механізми освітньої та організаційної підтримки викладений у Положення про організацію освітнього процесу в Інституті продовольчих ресурсів НААН, який окреслює права та обов'язки здобувача, порядок формування індивідуального навчального плану та плану наукової роботи; Положення про індивідуальний навчальний план роботи здобувача вищої освіти ступеня доктора філософії в Інституті продовольчих ресурсів НААН тощо.
Інформаційна підтримка здійснюється за допомогою інформаційних ресурсів інституту, а саме, за допомогою офіційного сайтуhttp://iprkyiv.com/, сторінок університету у соціальних мережах. Аспірантам першого року навчання пропонується ознайомлення з напрямками наукової роботи викладачів (http://iprkyiv.com/index.php/viddily), актуальними вітчизняними і зарубіжними дослідженнями. Пропонуються консультації з організації і планування дослідження, з підготовки і подання наукових публікацій до міжнародних фахових журналів і видань. Надається інформація про можливість співпраці та про партнерські зв'язки інституту з іншими науково-дослідними закладами України. Аспіранти мають нагоду отримати індивідуальні консультації, представити на засідання вченої ради результати дослідження, провести його обговорення та спланувати подальші кроки з удосконалення дослідницької роботи. Здобувачі отримують консультації щодо апробації результатів дисертації, ознайомлюються з перебігом підготовки дисертаційної роботи до захисту та з процедурою захисту дисертаційної роботи.
Аспірантам, які приїхали на навчання до м. Києва з інших регіонів держави, а також інших країн, пропонується гуртожиток.

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

В інституті створені повні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами. Особливості інклюзивного навчання визначені у «Положенні про організацію інклюзивного навчання в ІПР НААН» (http://iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist?layout=edit&id=1275). За потребою створюється індивідуальний графік навчання за фахом на підставі заяви здобувача з документальним підтвердженням відповідного факту.

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

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) викладено у Положенні про попередження та протидію сексуальним домаганням і дискримінації в ІПР НААН відповідно до «Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації в Інституті продовольчих ресурсів НААН».
В межах ОП не подавалися скарги, пов`язані з із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією. Ефективність процедур розгляди зазначених вище скарг встановити неможливо оскільки відсутні випадки застосування цих процедур. З метою протидії сексуальних домагань в ІПР НААН заборонені: дискримінаційні висловлювання; утиски; мова ненависті; дії сексуального характеру, виражені словесно або фізично.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розробка, затвердження, моніторинг і оновлення ОНП реалізуються згідно Положення про освітньо-наукові програм ипідготовки докторів філософії Положення про освітньо-наукову програму в Інституті продовольчих ресурсів НААН та Положення про групи забезпечення спеціальностей у галузі знань 181 харчові технології в Інституті продовольчих ресурсів НААН.
Це забезпечує єдиний підхід до контролю якості за реалізацією процедур, а також механізми вдосконалення. Нова ОНП розробляється за ініціативою керівництва інституту, або ініціаторів з числа НПП, затверджується –вченою радою інститутом, гарантом. Склад проектної групи ОНП на чолі з гарантом затверджується наказом директора за поданням вченої ради. За якість реалізації ОНП відповідає проектна група і задіяні НПП. Інші документи положення, які регламентують зміст і реалізацію освітнього процесу також розміщені у відкритому доступі http://iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist?layout=edit&id=1275

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

Перегляд освітніх програм з метою їх удосконалення здійснюється у формах оновлення або модернізації. Освітня програма може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних навчальних результатів.
Підставою для оновлення ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми та/або ініціативи проектної групи або НПП, які її реалізують; результати оцінювання якості.
Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, робочих програмах навчальних дисциплін) Модернізація освітньої програми має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), програмних навчальних результатів. Зміна виду освітньої програми також відноситься до удосконалення.
Модернізація ОП може проводитися з: ініціативи керівництва та у разі незадовільних висновків про її якість в результаті самообстеження або аналізу динаміки набору здобувачів вищої освіти; ініціативи гаранта освітньої програми; за відсутності набору вступників на навчання; за наявності висновків про недостатньо високу якість за результатами різних процедур оцінки якості ОП.
Освітньо-наукова програма Інституту продовольчих ресурсів НААН була розроблена в 2016 році (https://drive.google.com/file/d/ 1UJZzyzPV3OfnyPCJHIiqYl9JoQx9gIP3/view). Перегляд ОП проводиться 1 раз на рік. На сайті інституту розміщено оновлену та перероблену Освітньо-наукову програму 2020 року (https://drive.google.com/file/d/1I-PaA_USyioj8dEdq5WJE3V5bP9wZk-5/view). Після останнього перегляду ОНП (для вступників 2023 року) змінено перелік дисциплін вибіркової складової, перероблено спеціальні фахові результати навчання, до програми включені матриці забезпечення програмних результатів навчання обов`язковим компонентам ОНП, відповідності програмних компетентностей обов`язковим компонентам тощо.
Стейкхолдери запрошуються на конференції (hhttp://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya/materialy-konferentsiy), круглі столи, де розглядаються актуальні проблеми розвитку харчової галузі, відображено в матеріалах заходів. Вони вносять пропозиції щодо удосконалення якості ОНП, які розглядаються на засіданнях вченої ради і враховуються під час перегляду.

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

Пропозиції здобувачів вищої освіти щодо зміни ОП збираються шляхом опитування.
Позиція здобувачів освіти з питань організації освітнього процесу враховується і є важливим фактором прийняття рішень.
Окрім того, голова Ради молодих вчених входить до складу Вченої ради інституту (http://iprkyiv.com/index.php/rada-molodykh-vchenykh)
Здобувачі безпосередньо та через Раду молодих вчених залучені до процесу періодичного перегляду ОНП та інших процедур забезпечення якості як партнери і можуть бути ініціаторами змін у її компонентах. Протягом навчання аспіранти активно беруть участь у різноманітних опитуваннях. З аспірантами гарант ОНП проводить індивідуальні бесіди для виявлення думки і пропозицій щодо вдосконалення ОНП. Результати опитувань здобувачів розглядаються на засіданнях проектної групи і приймаються рішення щодо удосконалення відповідних компонентів ОНП. Наприклад, прикладами врахування думки аспірантів було розширення вибіркової складової за вибором здобувача в оновленій ОНП. Здобувач вищої освіти за спеціалізацією «Харчові технології» Корженівська А. (аспірантка 2 року навчання) була залучена до процесу перегляду та оновлення ОНП «Харчові технології». Вона брала участь у розробленні ОНП та надавала конкретні пропозиції щодо уточнення переліку дисциплін освітньої складової з метою внутрішнього забезпечення якості ОНП. Враховані пропозиції аспірантів Корженівської А.О. та Висоцької С.І.

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

Представники здобувачів освіти, а також голова Ради молодих вчених (http://iprkyiv.com/index.php/rada-molodykh-vchenykh) беруть участь у проведенні засідань Вченої ради інституту, Ради трудового колективу та профспілки.
Здобувачі володіють інформацією щодо участі Ради молодих вчених у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОНП.
Рада молодих вчених на своїх зборах проводить свої власні опитування і формує пропозиції, які передає адміністрації проектній групі та гаранту. Рада молодих вчених Аспіранти також беруть участь в організації щорічної конференції.

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

Найбільш гострою проблемою реалізації ОП для роботодавців є недостатньо розвинута система взаємодії теоретичних знань та практичних навичок здобувачів.
Роботодавців, а саме головний технолог ГК «Молочний альянс» Н. Васильєва, безпосередньо залучено до процесу розроблення ОНП «Харчові технології» у 2017 році. У 2019 році стейкголдери (Гусятинська Н.А. - завідувачка кафедрою технології цукру та підготовки води Національного університету харчових технологій,, канд.техн.наук брали участь у засіданнях проектних груп з обговорення ОНП «Харчові технології», вносили пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення ОНП.
ОНП «Харчові технології» має декілька зовнішніх партнерів, з якими укладено меморандуми про співпрацю, вони дають можливість залучати досвід, професійні компетенції та ресурси стейкголдерів
Роботодавці під час опитувань висловлюють свої пропозиції щодо удосконалення ОНП, які розглядаються і враховуються робочою групою та на засіданнях проектної групи.

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

Збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників програми реалізується шляхом проведення усних опитувань випускників.
Між випускниками здобувачів за ОНП в інституті існує практика взаємозв'язку і взаємодії з випускниками.
В інституті є досвід відслідковування кар'єрного зросту випускників. Так, випускник Крижська Т.А. працює старшим викладачем кафедри технологій та безпечності харчових продуктів СНАУ. Висоцька С. І., доктор філософії з технічних наук працює на посаді старшого наукового співробітника відділу аграрної економіки та продовольства апарату президії Національної академії аграрних наук України.

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

Для гарантування забезпечення належного рівня надання послуг у галузі освіти і створення сприятливого та ефективного навчального середовища для споживачів послуг вищої освіти в ІПР НААН проводиться систематичний моніторинг, перегляд і оновлення освітньої програми.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та

акредитацій інших ОП були враховані під час удосконалення цієї ОП?

Дана ОНП підготовки фахівців третього освітньо-наукового ступеня доктор філософії акредитується вперше.
Інститут під час підготовки відомостей самооцінювання ОП вніс доповнення до окремих положень:
Положення про випусковий відділ Інституту продовольчих ресурсів НААН;
Положення про групи забезпечення спеціальностей у галузі знань 181 харчові технології в Інституті продовольчих ресурсів НААН;
Положення про освітньо-наукову програму в Інституті продовольчих ресурсів НААН.
Також в процесі розроблення система заходів щодо розвитку академічної доброчесності проведено семінар за участі гаранту та викладачів ОП, а також проектної групи.

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

Відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології Інституту продовольчих ресурсів НААН учасники академічної спільноти, а саме аспіранти, що навчаються за спеціальністю «Харчові технології», члени групи забезпечення спеціальності та викладачі залучаються до процедур внутрішнього аудиту, приймають участь в обговоренні ОНП «Харчові технології» з метою внутрішнього забезпечення якості, надають конкретні пропозиції щодо забезпечення якості та змісту дисциплін освітньої складової. Для належного внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається безперервний професійний розвиток науково-педагогічних працівників, що забезпечується системою наукових та методичних заходів різного рівня, зокрема: методичні семінари за участі науково-педагогічних працівників, аспірантів, роботодавців, практиків; методичні семінари з освітніх інновацій; відбувається взаємодія з професійними асоціаціями різного рівня; громадськими організаціями.
Пропозиції стейкхолдерів та питання удосконалення змісту ОНП регулярно розглядаються на засіданнях проектної групи.

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

Якість освітньої діяльності та вищої освіти забезпечується в межах компетенцій та за рахунок взаємодії структурних підрозділів(Відділ наукових кадрів, аспірантури та правового забезпечення, Відділ інформаційного забезпечення, стандартизації та метрології
Прийняття загальноінститутських рішень щодо формування стратегії і політики забезпечення якості освіти, затвердження нормативних актів, програм дій і конкретних заходів, затвердження та закриття освітніх програм виконавці - директор, Вчена рада інституту (функції визначаються Законом України «Про вищу освіту»)
Визначені Положення про забезпечення якості освітньої діяльності і якості вищої освіти за спеціальністю 181 – харчові технології ІПР НААН
процедури внутрішнього забезпечення якості розподіляються:
- контроль за кадровим забезпеченням освітньої діяльності – гарант, члени групи,;
- контроль за навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності – гарант, члени групи;
- контроль за матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності – гарант;
- контроль за якістю проведення навчальних занять – гарант, члени групи;
- забезпечення наявності інформаційних систем – гарант, члени групи;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОНП – гарант, члени групи, представники здобувачів, вчена рада інституту;
- забезпечення публічності інформації про ОНП – гарант, - забезпечення заходів запобігання академічного плагіату ЗВО за ОНП – гарант.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу (наукових, науково-педагогічних працівників; здобувачів освіти; фахівців-практиків, які залучаються до освітнього процесу на освітньо-професійних програмах) викладені у статуті. Підготовка здобувачів третього освітньо-наукового рівня доктора філософії регламентується відповідними положеннями. Всі Положення знаходяться у вільному доступі для всіх учасників освітнього процесу (http://iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist?layout=edit&id=1275).

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

Інститут продовольчих ресурсів НААН, де здійснюється підготовка фахівців третього освітньо-наукового рівня доктор філософії за спеціальністю 181 "Харчові технології" на своєму веб-сайті оприлюднює проєкт освітньо-наукової програми "Харчові технології" з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (аспірантів, представників ради роботодавців, науковців інших установ тощо). http://iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist?layout=edit&id=1277.

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

На офіційному сайті оприлюднені освітньо-наукова програма підготовки докторів філософії за 2016 р. та ОНП 2023 року з внесеними змінами. http://iprkyiv.com/index.php/osvitno-naukova-dialnist?layout=edit&id=1277

10. Навчання через дослідження

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

ННаукові інтереси аспірантів відображені в Тематиці наукових досліджень http://iprkyiv.com/index.php/viddily. Підготовка кваліфікованих науковців і науково-педагогічних кадрів у галузі харчових технологій здійснюється шляхом наукових досліджень і отримання практично спрямованих результатів, а також підготовки та захисту дисертацій за ПНД ІПР НААН. Дисципліни із загальнонаукового блоку забезпечують в аспірантів розуміння теоретичних засад наукового пошуку, розуміння галузевої структури. Вивчення дисципліни "Іноземна мова" дозволяє аспірантам вчитися застосовувати прийоми оглядового, ознайомчого і вивчаючого читання на матеріалах оригінальної наукової інформації з фаху; вести наукові дискусії та спілкуватися на рівні професійної тематики та ситуацій; складати іноземною мовою анотації до статей, матеріалів дослідження тощо.
Професійна підготовка забезпечена дисциплінами, а саме «Методологія дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи» дозволяє аспірантам вчитися організовувати творчу діяльність та процес проведення наукових досліджень, публічно представляти, захищати результати дисертаційного дослідження, обговорювати їх і дискутувати зі спільнотою.
Вибіркові дисципліни з різних блоків забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей. Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником, дає можливість аспіранту задовільнити власні наукові інтереси. Аналіз анкетування визначив, що дисципліни зі спеціальності відповідають науковим інтересам здобувачів.

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

Зміст ОП забезпечує дослідження закономірностей і розроблення науково-практичних основ, методів і підходів щодо процесів, які відбуваються при переробленні м`яса і молока, трансформації складових сировини у продукти харчування; фундаментальних та прикладних проблем виробництва безпечних м`ясних, молочних продуктів для раціонального харчування; фундаментальних та прикладних досліджень біоконверсії рослинної сировини при виробництві цукристих речовин та етилового спирту; фундаментальних досліджень біоконверсії лігніно-целюлозної біомаси та організації виробництва біоетанолу другого покоління; розроблення наукових основ технологій екологізації підприємств харчової промисловості та організації виробництва альтернативних рідких та газоподібних видів палива.
Програма реалізується у невеликих групах дослідників за спеціалізаціями: технологія м`ясних і молочних продуктів, технологія цукристих речовин та продуктів бродіння. Програма передбачає диференційований підхід до аспірантів вечірньої форми навчання та здобувачів.

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

Особливістю наукової складової освітньо-наукової програми підготовки докторів філософії зі спеціальності 181 – Харчові технології є те, що окремі складові власних наукових досліджень аспіранти зможуть виконувати під час практичних занять з дисциплін професійної підготовки.
Дослідницька та викладацька діяльність у сфері харчових технологій, а також охорони навколишнього природного середовища.
Адміністративна та управлінська діяльність у сфері харчових технологій, а також охорони навколишнього природного середовища.
Місцем працевлаштування випускників ОП можуть бути вищі навчальні заклади харчового спрямування, науково-дослідні інститути (станції, лабораторії), підприємства харчової промисловості, коледжі.
Забезпечення підготовки аспірантів до викладацької діяльності за спеціальністю 181 "Харчові технології" відбувається за рахунок наповнення навчального плану як професійними дисциплінами, так і дисциплінами, спрямованими на формування власне викладацької компетентності. Проходження педагогічної практики передбачається на другому році навчання для аспірантів включає навчально-методичну роботу (підготовка до занять, методична робота, відвідування та аналіз занять, відвідування консультацій) та аудиторне навантаження (проведення семінарів, практичних занять).

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

Наукова діяльність аспірантів відповідає науковим напрямам досліджень наукових керівників. Теми наукових досліджень докторів філософії проходять розгляд та затвердження на засіданнях вченої ради

Теми наукових досліджень здобувачів плануються в рамках НДР інституту, що передбачає дотичність напрямів досліджень здобувачів і наукових керівників. Даниленко С.Г. керівник наукової теми: «Вплив видового складу бактеріальних композицій на вуглеводно-амілазний та білково-протеїназний комплекси пшеничного та житнього борошна та процеси структуроутворення в борошняних системах» (№0116U002455). Відповідно до наукових тематик інституту формуються і теми наукових досліджень аспірантів: Корженівська А. тема: «Біотехнологічні особливості створення закваски для хліба з житнього борошна» ; Науменко О.В Обгрунтувати біотехнологічні підходи відбору високоактивних штамів бактерій, дріжджів різних таксономічних груп та створити колекцію для хлібопекарської галузі», 0121U108539, Чиж В.М. тема: «Науково-технічні аспекти виробництва хліба з використанням селекціонованих чистих культур молочнокислих бактерій та дріжджів»). Освітня, дослідницька та прикладна діяльність абсолютно дотична до виконяння інститутом програми наукових досліджень з новими практично спрямованими теоретичними і методичними результатами. Підготовлено статі у наукових виданнях, зокрема 5 статей у виданнях, що індексуються у Scopus та Web of Science, 30 публікації в матеріалах конференцій, 4 патенти України. Результати впроваджено на ТОВ «ВКФ СТОЛИЧНИЙ ХЛІБОЗАВОД».

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

Дослідження в рамках підготовки дисертаційних робіт здійснюються в 8 відділах інституту, лабораторії яких оснащені спеціальним обладнанням та устаткуванням (таблиця 1 Додатків), що дозволяють здійснювати аналіз вихідної сировини, напівфабрикатів та готової продукції.
У межах ОНП для проведення апробації результатів наукових досліджень університетом надаються наступні можливості: видається науковий журнал, які включені до Переліку наукових фахових видань України http://iprkyiv.com/index.php/prodovolchi-resursy
Щороку інститут проводить Міжнародну науково-практичну конференцію, у якій аспіранти беруть участь з метою апробації результатів дисертаційних досліджень http://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya/materialy-konferentsiy .
З метою оцінки виконання наукових досліджень щорічно (двічі на рік) проводиться атестація аспірантів Для попередньої експертизи дисертаційних робіт здобувачів проводяться наукові семінари на розширеній вченій раді інституту, за результатами яких надаються висновки про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації здобувача. Підготовка і публічний захист дисертації на засіданні спеціалізованої Вченої ради http://iprkyiv.com/index.php/spetsializovana-vchena-rada-k-26-378-01.

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

Інститут продовольчих ресурсів забезпечує участь аспірантів з доповідями на міжнародних конференціях, семінарах, форумах. Міжнародне стажування аспірантів. Аспіранти виступають з доповідями на щорічній міжнародній науково-практичній конференції «ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ», за матеріалами якої випускається Збірник матеріалів (http://iprkyiv.com/index.php/nashi-vydannya/materialy-konferentsiy)
Здобувач П. Петров пройшов стажування у Лабораторії сучасних технологій харчових продуктів Вроцлавського природничого університету (Республіка Польща) під керівництвом професора, доктора наук Вєслава Копеча (http://iprkyiv.com/index.php/946-stazhuvannia-u-vrotslavskomu-pryrodnychomu-universyteti-respublika-polshcha).
Пацера Наталія Миколаївна є виконавцем спільного українсько-латвійського наукового дослідного проєкту «Удосконалене використання щадних до довкілля біорозкладних паковань для молочних продуктів (BIOPACK Dairy)» у 2023-2024 рр.

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

Наукові керівники разом з аспірантами ІПР НААН підвищують свій професійний рівень на міжнародних конференціях, сімпозіумах, круглих столах, вебінарах та стажуваннях. Напрацьовані матеріали наукових досліджень активно впроваджується в освітню програму та висвітлюються у жукналаж, що входять до наукометричних баз та мають високий індекс цитування, а саме до таких баз даних як Scopus, WebofScience (WoS), GoogleScholar, ScienceDirect, IndexCopernicus.
Наукові керівники здобувачів є керівниками та відповідальними виконавцями НДР, що виконуються в інституті,а здобувачі є виконавцями даних тематик.
Так, Даниленко С.Г. працювала над виконанням наукової теми: «Вплив видового складу бактеріальних композицій на вуглеводно-амілазний та білково-протеїназний комплекси пшеничного та житнього борошна та процеси структуроутворення в борошняних системах» (№0116U002455); Кузнєцова І.В. є керівником наукової теми: «Розроблення технології модифікованого крохмалю підвищеної біологічної цінності» 0121U108542»;
За результатами виконання науково-дослідних робіт публікуються звіти по проміжні, звіти заключні, анотовані звіти у НААН України (за етапами виконання проектів та завершальні). В межах виконання наукових проектів за результатами досліджень публікуються наукові статті у фахових виданнях МОН, у журналах, які індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science, методичні рекомендації, тези за матеріалами доповідей конференцій, оформлюються результати патентно-ліцензійної роботи (патенти на корисні моделі і винаходи.

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

Стандарти дотримання академічної доброчесності ґрунтуються на додержанні принципів пріоритету прав і свобод

людини і громадянина, демократизму, верховенства права, соціальної справедливості, науковості, професіоналізму, прозорості, відповідальності за порушення академічної доброчесності та ін.
(http://iprkyiv.com/index.php/akademichna-dobrochesnist). Основні принципи викладені в Кодексі академічної доброчесності в Інституті продовольчих ресурсів (https://drive.google.com/file/d/1QPMRgA4Zbc8T7N3M5L1V1VwoiEZ27Zt6/view) .
Дотримання академічної доброчесності забезпечується комісійним оцінюванням знань і вмінь здобувачів освіти та із залученням до складу комісій представників Ради молодих вчених.
На першій зустрічі керівництва із здобувачами обговорюються питання визначення неправомірних результатів дослідження; дотримання академічної доброчесності та недопущення плагіату. Науковий керівник та рецензенти здійснюють поетапну перевірку роботи на наявність запозичень, результати якої зазначаються у відгуках. Перевірці на академічний плагіат підлягають наукові праці. У документах, які подаються до спеціалізованої вченої ради, надається довідка про підтвердження відсутності академічного плагіату у роботі (перевірку на академічний плагіат проводить НУБіП України згідно договору про співпрацю).
Основні положення академічної доброчесності для здобувачів доктора філософії викладаються під час вивчення дисципліни «Методологія дослідження та організація підготовки дисертаційної роботи».

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

За час дії ОНП не виявлено жодного факту порушень академічної доброчесності ні серед здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії, ні серед наукових, науково-педагогічних працівників інституту.
У разі порушення академічної доброчесності інститутом передбачено притягнення особи до дисциплінарної відповідальності відповідно до законодавства.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

ОП повністю відповідає встановленим чинними нормативними актами загальнообов'язковим критеріям її оцінювання.
ОНП була створена у 2016 р. на основі багаторічної успішної практики підготовки аспірантів на базі інституту (з 2001р). ОНП вирізняє потужний науковосклад, до якого входять відомі науковці, представники авторитетних наукових шкіл – Л.М.Хомичак, С.Т.Олійничук.
До сильних сторін освітньо-професійної програми слід віднести наступне: розроблена ОП має чітко сформульовану мету; навчання за ОП передбачає практичну підготовку здобувачів освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності; обсяг ОП відповідає вимогам законодавства; зміст ОП має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, які складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання; урахування тенденцій розвитку спеціальності; відповідність результатів навчання за ОП результатам навчання, які є характерними для кваліфікаційного рівня Національної рамки кваліфікацій. Освітні компоненти ОП переглядаються і удосконалюються для забезпечення їх відповідності вимогам щороку, враховуючи нові наукові дані та оприлюднені результати наукових досліджень в галузі новітніх технологій, сучасних досягнень науки, тощо. Роботодавці, представники бізнесових структур, фахівці, здобувачі вищої освіти беруть участь у робочих групах із конструювання та вдосконалення освітніх компонентів ОНП, розробленні пропозицій щодо їх оновленняСтворення необхідних умов для опанування ними інноваційними освітніми технологіями, наукового зростання, мобільності, стимулювання до розробки авторських курсів, до наукової та інноваційної діяльності. Працівники вільно обирають форми і методи викладання навчальних дисциплін, що відповідає принципам академічної свободи Працівники вільно обирають форми і методи викладання навчальних дисциплін, що відповідає принципам академічної свободи. При цьому врахування інтересів оцінюється шляхом постійного моніторингу рейтингових результатів діяльності працівників, зокрема враховується оцінка якості викладання здобувачами. Відбір вступників здійснюється за чіткими і прозорими вимогами. Цілі та результати навчання сформульовані з урахуванням галузевого та регіонального контексту, інтересів здобувачів вищої освіти та випускників ОНП. В ІПР НААН здійснюється підтримка аспірантів щодо участі їх у конкурсах на отримання грантової підтримки наукових досліджень та стипендій.
Слабкою стороною ОНП є низький рівень державного фінансування наукових проєктів та заробітних плат науково-педагогічних працівників; обмеження можливості міжнародної мобільності здобувачів, залучення до наукового керівництва вчених із-за кордону.

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

До перспектив розвитку ОП відноситься наступне:
1. Поглиблене вивчення досвіду підготовки науковців із спеціальності 181 "Харчові технології" в провідних зарубіжних ЗВО. Освітній процес має базуватися на синтезі викладання і самопідготовки здобувачів. Метою самостійної підготовки є добре засвоєння матеріалів і використання цих матеріалів для вирішення обраної проблематики.
2. Підвищення кваліфікації наукових консультантів. Для реалізації цих перспектив варто провести наступні заходи: використання методів, які стимулюють самостійну роботу здобувачів (засвоєння матеріалу, аналіз прикладу з практики, навчання за допомогою навчання інших, навчання на власному досвіді, індивідуальний пошук проблем,

методи контролю й самоконтролю). Стимулювання щодо вивчення та удосконалення іноземних мов.
3. Активізація програм стажування та міжнародного обміну науково-педагогічними працівниками, що забезпечують викладання освітніх компонентів ОНП.Ззапочаткування практики запрошення «гостьових професорів» для викладання авторських освітніх компонентів в межах ОНП;
4. Підготовка спільних науково-дослідних проєктів, конференцій, семінарів із зарубіжними партнерами.
5. Публікація результатів досліджень здобувачів на наукометричних платформах, таких як Web of Science, Scopus та ін.

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: Хомічак Любомир Михайлович

Дата: 04.04.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	**Вид компонента**	**Силабус або інші навчально-методичні матеріали**		**Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього***
		Назва файла	**Хеш файла**	
Методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи	навчальна дисципліна	*РП МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДГОТОВКИ ДИСЕРТАЦІЙНОЇ РОБОТИ.pdf*	8N5AXC+Jw02RvcwBajbYsAKFTCbH2Cke/1IxDYKKFV0=	*Мультимедійне обладнання (мульти-медійний проектор, проекційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Ofice). Колориметр фотоелектричний КФК-3-01 – 1шт., pH-метр лабораторний МР 512 - 1шт., Вологомір для визначення вологості зерна РМ-600 – 1шт., Шафа сушильна СНОЛ 24/350 – 1 шт., Піч муфельна СНОЛ 8,2/1100 – 1шт., Рефрактометр Лабораторний РПЛ-4 – 1шт., Сахариметр СУ-4 – 1 шт., Ваги електронні OHAUS AR 1530 – 1шт., Ареометр АСП-1-10 – 1 шт., Холодильник для зберігання зразків та реактивів – 1шт., Набір сит – 4 шт., Аквадистилятор ДЕ-5 – 1 шт., Настільні комп'ютери – 2 шт.*
Наукова та науково-технічна діяльність	навчальна дисципліна	*РП_Наукова-та науково-технічна діяльність.pdf*	HHLiriqzfoyeYgppVaz+NSbPXdwtyqBA4oquDl3nDMQ=	*4 ПК, Intel Core2 DuoWindows 7, Of ice 10, Opera, Fire Fox,. Стандартне ПЗ для відтворення аудіо та відео, спеціалізоване навчальне програмне забезпечення, мультимедійний проектор (опціонально).*
Імітаційне моделювання процесів та планування експерименту	навчальна дисципліна	*РП_Імітаційне моделювання.pdf*	dCbae/wiQ16fJNvWxFPxNBN2dRteJKMXdGEDQFxwsgE=	*Заняття з навчальної дисципліни проводяться у відділі інформаційного забезпечення, стандартизації та метрології, що має 4 ПК, Intel Core 2 DuoMS Of ice 2003, MS Windows 2003, Math Cad 13,Pragma 4.0, Photo Shop CS 3, Maple 7 AVP 7.0. Пакет прикладних програм (в тому числі ліцензовані) WindowsXP, Microsoft of ice, VisualC++, MathCAD, MathLab, AutoCAD, Statistika, Wordbench.*
Інновації та охорона прав інтелектуальної власності	навчальна дисципліна	*РП_Інновації та охорона прав інтелектуальної власності.pdf*	eTxIdA7JwbBteOqiztIw6rHiJ24167Jx3Ju8fyjScTM=	*4 ПК, Intel Core2 DuoWindows 7, Of ice 10, Opera, Fire Fox,. Стандартне ПЗ для відтворення аудіо та відео, спеціалізоване навчальне програмне забезпечення, мультимедійний проектор (опціонально).*
Педагогічна (асистентська) практика	навчальна дисципліна	*Роб_Прог_Педагогічна практика.pdf*	IX7d3Gz54SykIznN8188UkIzBeOu9ETmJzh0u6o7zBI=	*4 ПК, Intel Core2 DuoWindows 7, Of ice 10, Opera, Fire Fox,. Стандартне ПЗ для відтворення аудіо та відео, спеціалізоване навчальне програмне забезпечення, мультимедійний проектор (опціонально).*
Сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях	навчальна дисципліна	*РП дисципліни Сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях.pdf*	owGp/pIUkSKWPouk9RpJqFYbiQn/n2IsyE0cEhWb9AU=	*Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Ofice).*

				Рідинний хроматограф Shimadzu Lab Solutions – 1 шт., колориметр фотоелектричний КФК-3-01 – 1шт., pH-метр лабораторний МР 512 - 1шт., Вологомір для визначення вологості зерна РМ-600 – 1шт., Шафа сушильна СНОЛ 24/350 – 1 шт., Піч муфельна СНОЛ 8,2/1100 – 1шт., Рефрактометр Лабораторний РПЛ-4 – 1шт., Сахариметр СУ-4 – 1 шт., Ваги електронні OHAUS AR 1530 – 1шт., Ареометр АСП-1-10 – 1 шт., Холодильник для зберігання зразків та реактивів – 1шт., Набір сит – 4 шт., Аквадистилятор ДЕ-5 – 1 шт., Настільні комп'ютери – 2 шт.
Наукові і практичні аспекти удосконалення сучасних харчових технологій	навчальна дисципліна	*РП_Наукові аспекти удосконалення харч технологій.pdf*	NZqOhBJYLuT1oLrHy3p+shNtvn8WiXZ6mDWq654tXRo=	*Мультимедійне обладнання (мультимедійний проектор, проекційний екран), комп'ютер з ліцензійним програмним забезпеченням (ОС Windows, пакет програм MS Of ice). Визначення жиру по Сокслету – 1 шт., Пристрій «SANS» - 1 шт., прилад К`єльдаля- 1 шт., рНметр лабораторний МР 512 - 1 шт., спектрофотометр – 1 шт., Шафа сушильна СНОЛ 24/350 – 1 шт., Піч муфельна СНОЛ 8,2/1100 – 1шт., Ваги електронні OHAUS AR 1530 – 1шт., Прес лабораторний – 1 шт., Холодильник для зберігання зразків та реактивів – 1шт., Набір сит – 4 шт., Аквадистилятор ДЕ-5 – 1 шт., Настільні комп'ютери – 2 шт.*

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
66739	Шейко Таміла Володимирівна	Вчений секретар, Основне місце роботи	Адміністративний відділ	Диплом кандидата наук ДК 009024, виданий 26.09.2012	10	Наукова та науково-технічна діяльність	30. 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекрмендованих МОН, зокрема ScopusWebofScienceCoreCollection: 1. Tkachenko S.V., Stychynskyi E.V.,Petrenko V.V., Sheiko T. V., Khomichak L.M., Determination of the filtration speed under suspensions pressure in the sugar processing. Case Studies in Chemical and

							Environmental Engineering, Volume 7,2023,100336,ISSN 2666-0164 https://doi.org/10.1016/j.cscee.2023.100336 URL:https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57202641722, Scopus 2. T. Kos, In. Kuznietsova, T. Sheiko, L. Khomichak, L. Bal-Prylypko, V. Vasyliv, M.Gudzenko, M. Nikolaenko, M. Bondar, Ir. Haidai Improving the method of determining the mass fraction of magnesium carbonate and the study of the chemical composition of carbonate rocks for the effective conduct of the technological process of sugar production Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 901-916 Scopus https://doi.org/10.5219/1620 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1620 3. T. Kos, In. Kuznietsova, T. Sheiko, L. Khomichak, Yu. Kambulova, L. Bal-Prylypko, V. Vasyliv, M. Nikolaenko, M. Bondar, Ir. Babych An improved method for determining the mass fraction of calcium carbonate in the carbonate bedrock Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 877-890 https://doi.org/10.5219/1591 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1591 Scopus 4. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko V. V.,Anisimova O. M., Kuznietsova I. V., Khomichak L.M., Obodovych O. M.Influenceofcrystallizingagentonsugarquality/ActaScientiarumPolonorumTechnologiaAlimentaria - 19.4 (2020): 457-465. https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0867 Scopus 5. Sablii L. A., Obodovych O. M., Sydorenko V. V., Sheiko T. V., Study of wheat straw delignification in a rotary-pulsation

							apparatus Acta Periodica Technologica. 2019. Vol. 51. pp.103-111. ISSN 1450-7188 (Print) ISSN 2406-095X (Online) https://doi.org/10.2298/APT2051103S URL: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57221591029&origin=recordpage Scopus 30.2) наявність не менше п’яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Анісімова , О. М., Ткаченко С. В., Шейко, Т. В., Хомічак, Л. М., & Коротинський, О. В. (2023). ДОСЛІДЖЕННЯ ДИСПЕРСНОГО СКЛАДУ КРИСТАЛОУТВОРЮВАЧІВ ДЛЯ УВАРЮВАННЯ УТФЕЛІВ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 11(21), 32–43. https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-03. 2. Ободович , О. М., Сидоренко, В. В., Целень , Б. Я., & Шейко, Т. В. (2023). АЕРАЦІЙНО-ОКИСЛЮВАЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ПИТНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ВОДИ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 11(21), 122–132. https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-12. 3. Ободович , О. М., Целень , Б. Я., Сидоренко , В. В., & Шейко, Т. В. (2023). ВПЛИВ ДИСКРЕТНО-ІМПУЛЬСНОГО ВВЕДЕННЯ ЕНЕРГІЇ НА ВОДУ ТА ВОДНІ СИСТЕМИ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 11(21), 133–140. https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-13 4. Ободович, О., Сидоренко, В., & Шейко, Т. (2022). ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСУ ВИРОЩУВАННЯ ДРІЖДЖІВ ШЛЯХОМ ДИСКРЕТНО-ІМПУЛЬСНОГО ОБРОБЛЕННЯ

							КУЛЬТУРАЛЬНИХ СЕРЕДОВИЩ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 10(19), 116–122. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-13 5. Ткаченко, С., Шейко, Т., Анісімова, О., & Кузнєцова, І. (2022). КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ВИБІР НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИХ ТИПІВ КРИСТАЛОУТВОРЮВАЧІВ ДЛЯ УВАРЮВАННЯ УТФЕЛІВ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 10(19), 131–140. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-15 6. ШейкоТ. В. Вплив мікробіологічної біоплівки на технологічний процес цукрового виробництва Продовольчі ресурси. – 2021. – №16. – С. 221-228. https://doi.org/10.31073/foodresourses2021-16-21 30.12) наявність не менше п’яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Олійнічук С.Т., Хомічак Л.М, Шейко Т.В., Коваль О.О.Спосіб одержання дифузійного соку. Патент на винахід №119272, Бюл. № 10 від 27.05.2019 2. United States, Patent Application Publication US 2021/0340637 A1, Nov. 4 , 2021, Method of producing juice from sugar - CONTAINING RAW MATERIALS, O. KOVAL , D. TRETYAKOV , T. SHEIKO , S. HATSENKO , O. BRANDSTETTER
361686	Хомічак Любомир Михайлович	Директор, Основне місце роботи	Адміністративний відділ	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1977, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 003125, виданий 08.10.2003, Атестат	11	Наукові і практичні аспекти удосконалення сучасних харчових технологій	30.1) наявність за останні п’ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection: 1. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko V. V.,Anisimova O. M., Kuznietsova I. V.,

				професора 02ПР 003371, виданий 21.04.2005			Khomichak L.M., Obodovych O. M.Influenceofcrystallizingagentonsugarquality /ActaScientiarumPolonorumTechnologiaAlimentaria - 19.4 (2020): 457-465. https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.086730.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В.,Висоцька С. І.,Ткаченко С. В.Вивчення дисперсійного складу борошна пшеничного. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. – К.: Ін-т прод. ресурсів НААН Укр., 2020. – Т. 8 №15. - с. 195-201 2. Анісімова О.М., Шейко Т.В., Ткаченко С.В.,Хомічак Л.М.Дослідження кристалізаційної здатності кристалоутворювача «Естер К 01» для цукрової промисловості. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь. - К.:ІПР НААН - № 3 (11). 2017. – с. 3-8 3. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М.,Шейко Т.В.До питання механізму фізико-хімічної дії гідроксиду алюмінію в нанорозмірному стані на процес очищення дифузійного соку. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь- К.:ІПР НААН - № 2 (10). 2017. – с.3-7. 4. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М.,Шейко Т.В.Підвищення ефекту очищення дифузійного соку шляхом застосування гідроксиду алюмінію в нано-розмірному стані. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь.- К.:ІПР НААН - № 1 (9). 2017. – с. 7-11 5. Леонід Черноус, Любомир Хомічак. Теоретичні і практичні аспекти застосування флокулянтів у технологічних процесах виробництва

							цукру.Цукрова галузь. Науково-інформаційний вісник. - К.:НПЦ ЦВ - № 5. 2017. – с.4-13. 30.3)наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії 1.Грушецький Р.І., Гриненко І.Г., Хомічак Л.М.Природні джерела здоров'я. - К.:Аграр. наука. 2016. – 108 с. 2. Гадзало Я.М., Бащенко М., Жук В.М., Хомічак Л.М. та ін..Стратегія розвитку сільськогосподарського виробництва в Україні на період до 2025 р.- К.: Аграр. наука – 2016. – 216 с. 3. Пушанко Н.Н., Лагода В.А., Шурбованый В.Н.,Пушанко Н.Н., Хомичак Л.М., Запольский А.К.Теория и практика разделения суспензий в свеклосахарном произ-водстве. Книга 1. Образование суспензий и их свойства. (Монография) К.: Изд-во "Сталь". 2017. – 541 с. 4. Пушанко Н.Н., Лагода В.А., Шурбованый В.Н.,ПушанкоН.Н., Хомичак Л.М., Запольский А.К.,Стычинский Е.В. Теория и практика разделения суспензий в свеклосахарном производстве. Книга 2. Процессы разделения суспензий. (Монография) К.: Изд-во "Сталь". 2019. – 671 с. 5. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Ярмолюк М.А.Виробництво сушених томато-продуктів. К:, ФОП Ямчинський О.В. 2019. -135 с. 30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизидисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агенства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з

							вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агенства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН; Голова експертної Ради з атестації кадрів вищої кваліфікації МОН України з напрямку "Харчова, легка і хімічна промисловість" (з 2018 року до нинішнього часу) Член спеціалізованої вченої ради К 26.378.01 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Олійнічук С.Т., Хомічак Л.М, Шейко Т.В., Коваль О.О.Спосіб одержання дифузійного соку. Патент на винахід №119272, Бюл. № 10 від 27.05.2019 2. Легеза В.П., Дичка І.А, ХомічакЛ.М.Спосіб вибору енергозберігаючого профілю верхньої будови дорожнього полотна – ЛДХ.Патент на корисну модель№ 119867,Бюл. № 19 від 10.10.2017. 3. Бірук О.В. , Шейко Т.В., ХомічакЛ.М.Спосіб очищення цукрових розчинів.Патент на корисну модель№ 107651,Бюл. № 12 від 24.06.2016. 4. Григоренко Н.О., Шейко Т.В. Соколенко Н.О., Гріненко І.Г., Хомічак Л.М., СмоленькийВ.Б.Спосіб отримання сиропу інвертного. Патент на корисну модель№ 106921, Бюл. № 9 від 10.05.2016.
361686	Хомічак Любомир Михайлович	Директор, Основне місце роботи	Адміністративний відділ	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1977, спеціальність: , Диплом доктора наук	11	Педагогічна (асистентська) практика	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection:

				ДД 003125, виданий 08.10.2003, Атестат професора 02ПР 003371, виданий 21.04.2005			1. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko V. V.,Anisimova O. M., Kuznietsova I. V., Khomichak L.M., Obodovych O. M.Influenceofcrystallizingagentonsugarquality/ActaScientiarumPolonorumTechnologiaAlimentaria - 19.4 (2020): 457-465. https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.086730.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В.,Висоцька С. І.,Ткаченко С. В.Вивчення дисперсійного складу борошна пшеничного. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. – К.: Ін-т прод. ресурсів НААН Укр., 2020. – Т. 8 №15. - с. 195-201 2. Анісімова О.М., Шейко Т.В., Ткаченко С.В.,Хомічак Л.М.Дослідження кристалізаційної здатності кристалоутворювача «Естер К 01» для цукрової промисловості. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь. - К.:ІПР НААН - № 3 (11). 2017. – с. 3-8 3. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М.,Шейко Т.В.До питання механізму фізико-хімічної дії гідроксиду алюмінію в нанорозмірному стані на процес очищення дифузійного соку. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь- К.:ІПР НААН - № 2 (10). 2017. – с.3-7. 4. Ткаченко С.В., Хомічак Л.М., Верченко Л.М.,Шейко Т.В.Підвищення ефекту очищення дифузійного соку шляхом застосування гідроксиду алюмінію в нано-розмірному стані. Вісник харчової промисловості. Цукрова галузь.- К.:ІПР НААН - № 1 (9). 2017. – с. 7-11 5. Леонід Черноус, Любомир Хомічак. Теоретичні і практичні аспекти

							застосування флокулянтів у технологічних процесах виробництва цукру.Цукрова галузь. Науково-інформаційний вісник. - К.:НПЦ ЦВ - № 5. 2017. – с.4-13. 30.3)наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії 1.Грушецький Р.І., Гриненко І.Г., Хомічак Л.М.Природні джерела здоров'я. - К.:Аграр. наука. 2016. – 108 с. 2. Гадзало Я.М., Бащенко М., Жук В.М., Хомічак Л.М. та ін..Стратегія розвитку сільськогосподарського виробництва в Україні на період до 2025 р.- К.: Аграр. наука – 2016. – 216 с. 3. Пушанко Н.Н., Лагода В.А., Шурбованый В.Н.,Пушанко Н.Н., Хомичак Л.М., Запольский А.К.Теория и практика разделения суспензий в свеклосахарном произ-водстве. Книга 1. Образование суспензий и их свойства. (Монография) К.: Изд-во "Сталь". 2017. – 541 с. 4. Пушанко Н.Н., Лагода В.А., Шурбованый В.Н.,ПушанкоН.Н., Хомичак Л.М., Запольский А.К.,Стычинский Е.В. Теория и практика разделения суспензий в свеклосахарном производстве. Книга 2. Процессы разделения суспензий. (Монография) К.: Изд-во "Сталь". 2019. – 671 с. 5. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Ярмолюк М.А.Виробництво сушених томато-продуктів. К:, ФОП Ямчинський О.В. 2019. -135 с. 30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизидисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агенства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної

							комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агенства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН; Голова експертної Ради з атестації кадрів вищої кваліфікації МОН України з напрямку "Харчова, легка і хімічна промисловість" (з 2018 року до нинішнього часу) Член спеціалізованої вченої ради К 26.378.01 30.12) наявність не менше п’яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Олійнічук С.Т., Хомічак Л.М, Шейко Т.В., Коваль О.О.Спосіб одержання дифузійного соку. Патент на винахід №119272, Бюл. № 10 від 27.05.2019 2. Легеза В.П., Дичка І.А, ХомічакЛ.М.Спосіб вибору енергозберігаючого профілю верхньої будови дорожнього полотна – ЛДХ.Патент на корисну модель№ 119867,Бюл. № 19 від 10.10.2017. 3. Бірук О.В. , Шейко Т.В., ХомічакЛ.М.Спосіб очищення цукрових розчинів.Патент на корисну модель№ 107651,Бюл. № 12 від 24.06.2016. 4. Григоренко Н.О., Шейко Т.В. Соколенко Н.О., Гріненко І.Г., Хомічак Л.М., СмоленькийВ.Б.Спосіб отримання сиропу інвертного. Патент на корисну модель№ 106921, Бюл. № 9 від 10.05.2016.
46397	Ткаченко Сергій Володимирович	старший науковий співробітник, Основне місце роботи	відділ цукровмісних продуктів та інгредієнтів	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2008,	10	Імітаційне моделювання процесів та планування експерименту	30.1) наявність за останні п’ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих

				спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2009, спеціальність: 090221 Обладнання переробних і харчових виробництв, Диплом кандидата наук ДК 025903, виданий 22.12.2014			МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection: 1. Vyerchenko, Lidiia & Tkachenko, Serhii & Sheiko, Tamila & Kos, Tetiana & Dzhohan, Olha & Vasuliv, V.. (2019). The Study of Calcium Hydroxide Structure and its Physico-Chemical and Electrokinetic Properties in Sugar Production. Chemistry & Chemical Technology. 13. 477-481. https://doi.org/10.23939/chcht13.04.477 2. Tkachenko SV, Sheiko TV, Petrenko VV, Anisimova OM, Kuznietsova IV, Khomichak LM, Obodovych OM. Influence of crystallizing agent on sugar quality. Acta Sci Pol Technol Aliment. 2020 Oct-Dec;19(4):457-465. https://doi.org/10.17306/J.AFS.0867 3. Zheplinska, Marija & Mushtruk, Mikhail & Kos, Tatiana & Vasuliv, V. & Kryzhova, Yuliya & Mukoid, Roman & Bilko, Marina & Kuts, Anatolii & Kambulova, Yuliia & Gunko, Sergiy. (2020). The influence of cavitation effects on the purification processes of beet sugar production juices. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 14. 451-457. https://doi.org/10.5219/1284 4. Vasyliv, V., Mushtruk, M., Zheplinska, M., Mukoid, R., Tkachenko, S. (2022). Method of Electrohydraulic Activation of Water-Lime Suspension in Sugar Production. In: Tonkonogyi, V., Ivanov, V., Trojanowska, J., Oborskyi, G., Pavlenko, I. (eds) Advanced Manufacturing Processes III. InterPartner 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-91327-

							4_64 5. Serhii Volodymyrovych Tkachenko, Evhenii Vasylovych Stychynskyi, Vasyl Viktorovych Petrenko, Tamila Vladimirovna Sheiko, Lubomir Mykhailovych Khomichak, Determination of the filtration speed under suspensions pressure in the sugar processing, Case Studies in Chemical and Environmental Engineering, Volume 7, 2023, 100336, ISSN 2666-0164, https://doi.org/10.1016/j.cscee.2023.100336 30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Практичний досвід та перспективи застосування аналізу розмірів частинок суспензій в технології цукробурякового виробництва // Хомічак Л.М., Шейко Т. В., та інші/ Продовольчі ресурси. – 2020. – №14. – С. 196–203. (Фахове видання) URL: https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-20 2. Застосування антисептику для оброблення дифузійного соку //Хомічак Л.М., Кузнецова І.В., та інші / Продовольчі ресурси. – Т.10 (2022). – №18. – С. 163–168. (Фахове видання) URL: https://doi.org/10.31073/foodresources2022-18-16 3. Визначення швидкості фільтрування суспензій у цукровій промисловості // Штангеєв К.О.,Стичинський Є.В., та інші / Наукові праці НУХТ. – 2022. – Т. 28, №5 – С.37–45. (Фахове видання) URL: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/38701/1/%e2%84%96%205_28_2022.pdf 30.3)наявність виданого підручника

							чи навчального посібника або монографії Інтенсифікація технологічних процесів отримання і очищення соків бурякоцукрового виробництва [Текст] : монографія / Василів В.П. Кос Т.С., Слива Ю.В., Ткаченко С.В.; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. - Київ : Компринт, 2016. - 616 с. : ISBN 978-966-929-312-1 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Патент на винахід 123176 Україна МПК G01N 31/16 (2006.1). Спосіб визначення масової частки карбонату магнію у карбонатній породі / Кос Т.С., Верченко Л.М., Хомічак Л.М. Ткаченко С.В.,; заявник і патентовласник Інститут продовольчих ресурсів – № a 2019 01028; заявл. 01.02.2019; опубл. 24.02.2021, Бюл. №8. 2. Патент на винахід Україна МПК G01N 31/16 (2006.1). Спосіб визначення масової частки карбонату кальцію у карбонатній породі / Кос Т.С., Верченко Л.М., Хомічак Л.М., Ткаченко С.В.; заявник і патентовласник Інститут продовольчих ресурсів – № a 2019 01029; заявл. 01.02.2019; опубл. 24.02.2021, Бюл. №8.
390700	Кузнєцова Інга Вадимирівна	Заступник завідуючого відділом, Основне місце роботи	відділ цукровмісних продуктів та інгредієнтів	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091703 Технологія цукристих речовин, Диплом доктора наук ДД 006504,	21	Сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях	30.1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до науко метричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScienceCoreCollection: 1. Tkachenko S. V., Sheiko T. V., Petrenko V. V.,Anisimova O. M., Kuznietsova I. V.,

				виданий 27.04.2017, Диплом кандидата наук ДК 034668, виданий 11.05.2006, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 001054, виданий 21.11.2013			Khomichak L.M., Obodovych O. M.Influenceofcrystallizingagentonsugarquality /ActaScientiarumPolonorumTechnologiaAlimentaria - 19.4 (2020): 457-465. https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0867 2. I. Kuznietsova, L , Khomychak, J. Petrova, Yu Haibin, M. Yarmolyu , S. Tkachenko The use of tomato powder in production of mayonnaise / Харчова наука і технологія / Food science and technology. (2020). Vol. 14 Issue 4. P. 72-77. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1917 3. Andrii Marynin, Vasyl Pasichny, Svitlana Litvynchuk, Liubomyr Khomichak, Inha Kuznietsova, Svitlana Vysotska. Influence of water activity on the properties of wheat flour. / Ukrainian Food Journal. 2021. Volume 10. Issue 2. P. 375-386. (WOS) DOI: 10.24263/2304-974X-2021-10-2-13 4. Tatiana Kos, Inha Kuznietsova, Tamila Sheiko, Liubomyr Khomichak, Larysa Bal-Prylypko, Volodymyr Vasyliv, Maxim Gudzenko, Mykola Nikolaenko, Mykola Bondar, Irina Haidai. IMPROVING THE METHOD OF DETERMINING THE MASS FRACTION OF MAGNESIUM CARBONATE AND THE STUDY OF THE CHEMICAL COMPOSITION OF CARBONATE ROCKS FOR THE EFFECTIVE CONDUCT OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS OF SUGAR PRODUCTION. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 901-916 https://doi.org/10.5219/1620. 5. Tatiana Kos, Inha Kuznietsova, Tamila Sheiko, Liubomyr Khomichak, Yuliia Kambulova, Larysa Bal-Prylypko, Volodymyr Vasyliv, Mykola Nikolaenko, Mykola Bondar, Iryna Babych. AN IMPROVED METHOD FOR DETERMINING THE

							MASS FRACTION OF CALCIUM CARBONATE IN THE CARBONATE BEDROCK. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 15, 2021, p. 877-890 https://doi.org/10.5219/1591 30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Хомічак Л. М., Кузнєцова І. В.,Висоцька С. І.,Ткаченко С. В.Вивчення дисперсійного складу борошна пшеничного. Продовольчі ресурси: зб. наук. пр. – К.: Ін-т прод. ресурсів НААН Укр., 2020. – Т. 8 №15. - с. 195-201 2. Хомічак Л. М., Ткаченко С. В., Шейко Т. В., Кузнєцова І. В., Джоган О. І., Зайчук Л. П. Практичний досвід та перспективи застосування аналізу розмірів частинок суспензій в технології цукробурякового виробництва. Продовольчі ресурси. 2020. №.14 С. 196-203. https://doi.org/10.31073/foodresources2020-14-20 http://iprkyiv.com/index.php/78-fakhovyi-zbirnyk/arkhiv-nomeriv/2020-14/1119-zmist-vipusku-prodovol-chi-resursi-2020-14 3. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Зайчук Л.П., Ярмолюк М.А. Дослідження водопоглинальної здатності крохмалю набухаючого. Продовольчі ресурси. №16. 2021. С. 205-211. https://doi.org/10.31073/foodresourses2021-16-19 4. Хомічак Л. М. Кузнєцова І. В. Пазюк В. М. Касамара А. С. Резистентний крохмаль у харчовій промисловості / Продовольчі ресурси Т. 10 (2022), No 19. С. 151-161. https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-17 5. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Зайчук М.В., Джоган О.І.,

							Бондар М.В., Зайчук Л.П. Дослідження термічно-модифікованого дефекату та його застосування для очищення транспортерно-мийної води. Продовольчі ресурси. 2023. Т.21. https://doi.org/10.31073/foodresources2023-21-16 30.3)наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії 1. Роїк М.В., Кузнєцова І.В. Стевія в харчовій промисловості. Аграрна наука – Київ, 2015. – 131 с. 2. Кузнєцова І.В., Демидов І.М., Лозовицький О.С., Голомша Я.Я., Голодняк В.О., Гетьман М.В., Гуртовий О.М. Дорожня карта законодавчого регулювання якості харчових продуктів. ЦП "КОМПРИНТ". 2018. – 195 с. 3. Гадзало Я.М., Бащенко М., Жук В.М., Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В. та ін..Стратегія розвитку сільськогосподарського виробництва в Україні на період до 2025 р.- К.: Аграр. наука – 2016. – 216 с. 4 Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Висоцька С.І.. Методологія визначення показників якості борошна модифікованого пшеничного. ФОП Ямчинський О.В. Київ, 2021. 62 с.. 5. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Ярмолюк М.А. Виробництво сушених томато-продуктів. К:, ФОП Ямчинський О.В. 2019. -135 с. 30.7) робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад Національного агенства із забезпечення якості вищої освіти, або Акредитаційної комісії, або їх експертних рад, або міжгалузевої

							експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агенства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН; Членкіня спеціалізованої вченої ради Д 74.844.01 Членкіня спеціалізованої вченої ради Д 26.378.01 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Роїк М.В., Кузнєцова І.В., Ложкін М.М., Лащенко В.А. Спосіб виробництва концентрованого екстракту із стевії (Stevia Rebaudiana Bertroni) / Патент 74258 України на корисну модель, МПК (2012) B01J8/02, B01J13/04, B01J16/00 №u201203384; Заявл. 21.03.2012; Опубл. 25.10.2012, Бюл. №20. 2. Роїк М.В., Кузнєцова І.В., Бондар М.В. Спосіб вироб-ництва горілки особливої на основі стевії / Патент України № 80736 на корисну модель, МПК9 C12G3/00, u201214327. Заявл. 14.12.2012 р. Опубл. 10.06.2013 бюл. №11 3. Роїк М.В., Кузнєцова І.В., Яворська Т.М., Недяк Т.М. Спосіб визначення речовин дитерпенових глікозидів у листках стевії (Stevia rebaudiana Bertoni) Патент України № 92898 на кортсну модель, МПК9 G08B37/18, G01N1/34, G01N30/06, G01N30/10, G01N30/90 u201403318. Заявл. 01.04.2014 р. Опубл. 10.09.2014 р. бюл. №17 4. Роїк М. В., Снєжкін Ю. Ф., Пєтрова Ж. О., Кузнєцова І.В. Спосіб виробництва порошків із стевії (Stevia Rebaudiana) Патент України № 79698 на винахід,

							МПК6 A01F25/00; A23F3/34: A23L1/236; A23L2/60; A23L3/40 № a201213396; заявл. 23.11.2012 р.; опубл. 10.07.2015 р.; Бюл. № 13. 5. Хомічак Л.М., Кузнєцова І.В., Ярмолюк М.А., Зайчук Л.П.. Спосіб виробництва набухаючого крохмалю / Патент 125160 України на винахід МПК6 C08B 30/06; C08B 30/12. Заявл. 09.07.2020. Опубл. 19.01.2022, бюл. №3.
389209	Вербицький Сергій Борисович	Заступник завідуючого відділу, Основне місце роботи	відділ інформаційного забезпечення, стандартизації та метрології	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1983, спеціальність: машини і апарати харчових виробництв	32	Інновації та охорона прав інтелектуальної власності	30. 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекрмендованих МОН, зокрема ScopusWebofScienceCoreCollection: 1. Balian, A., Sychevsky, M., Kovalenko, O., Yashchenko, L., Verbytskyi, S. The influence of globalization processes on the innovative development of the food industry of Ukraine in the phases of business cycles. Agricultural Science and Practice. 2019. Vol. 6. No. 3. 63-76 https://doi.org/10.15407/agrisp6.03.063 (WoS). 2. Danylenko, S. G., Bodnarchuk, O. V., Ryzhkova, T. M., Diukareva, G. I., Malafaiev, M. T., Verbytsky, S. B. The effects of thickeners upon the viscous properties of sour cream with a low fat content. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria. 2020. Vol. 19. No. 3. 359-368 https://doi.org/10.17306/J.AFS.2020.0836 (Scopus, WoS). 3. Usatenko, N., Verbytskyi, S. Upgrading Air Distribution System in the Thermal Units for Fish and Meat Products Aiming at Improving Efficiency of Heat-exchange Processes. Aquatic Sciences and Engineering. 2021. Vol. 36. No. 3. 146-151 https://doi.org/10.26650/ASE2020832579

							(Scopus, WoS). 4. Sychevskyi, M, Voitsekhivska, L, Kopylova, K, Verbytskyi, S., Okhrimenko, Yu. Criterial features of the structural characteristics of fine-textured poultry meat. Food Science and Technology. 2021. Vol. 15. No. 1. 91-100 https://doi.org/10.15673/fst.v15i1.1965 (WoS). 30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Романчук, І. О., Мінорова, А. В., Рудакова, Т. В., Вербицький, С. Б., Моісєєва, Л. О., Крушельницька, Н. Л. Технологія структурованих молочних продуктів з використанням зернових добавок. Вісник аграрної науки. 2021. № 2 (99). 69-75 https://doi.org/10.31073/agrovisnyk202102-09 . 2. Romanchuk, I. O., Kopylova, K., Verbytskyi, S., Kos, T., Kozachenko, O., Patsera, N. Enhancing national standards for meat and dairy industry. Food Resources. 2021. Vol. 9. № 16. 150-163 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-15 . 3. Усатенко, Н. Ф., Вербицький, С. Б. Теоретичні основи процесу охолодження тушок птиці після забою. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 16. 192-204 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-16-18 . 4. Войцехівська, Л. І., Борсолюк, Л. М., Вербицький, С. Б., Охріменко, Ю. І. Дослідження показників безпечності та якості м'яса птиці механічно відокремленого. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. 46-53 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-05 . 5. Kuts, O. Verbytskyi, S., Kozachenko, O., Patsera, N. General provisions and practical

							ways to ensure traceability of raw materials and products in bakery industry. Food Resources. 2020. Vol. 9. № 16. 72-87 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-08. 6. Куць, О. І., Вербицький, С. Б., Пацера, Н. М., Дмитрієв, С. І., Вербова, О. В. Формування сучасної ІТ-інфраструктури наукових досліджень у харчовій індустрії. Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9. № 17. 182-190 https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-19 . 30.3)наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії Харчова промисловість України. Стратегічні аспекти розвитку: монографія (2016) / за заг. ред. акад. НААН ЯМ Гадзала; Інститут продовольчих ресурсів НААН. К.: Аграр. наука. 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Шевченко В.В., Ласкаржевський І.І., Вербицький С.Б., Старчевой С.О. Пристрій для перемішування харчових сумішей. Патент на корисну модель № 22044, Бюл. № 4, 10.04.2008. 2. Шевченко В.В., Ласкаржевський І.І., Вербицький С.Б., Старчевой С.О. Пристрій для перемішування харчових сумішей. Патент на корисну модель № 29885, Бюл. № 1, 25.01.2008. 3. Шевченко В.В., Ласкаржевський І.І., Старчевой С.О., Вербицький С.Б. Пристрій для приготування багатокомпонентних розсолів і суспензій. Патент на корисну модель № 38411, Бюл. № 1, 12.01.2009. 4. Єресько Г.О., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б. Патент на винахід № Спосіб виробництва

							паштету з м'яса птиці, механічно відокремленого. Патент на винахід № 115836, Бюл. № 24, 26.12.2017. 5. Борсолюк Л.М., Войцехівська Л.І., Вербицький С.Б., Шелкова Т.В. Спосіб виробництва паштету для харчування дітей дошкільного та шкільного віку. Патент на винахід № 118738, Бюл. № 4, 25.02.2019. 30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю 1.Член редакційної колегії журналу «Продовольчі ресурси», (НУХТ). 2. Член редакційної колегії журналу «Вісник Черкаського державного технологічного університету». 3. Член редакційної колегії журналу «Упаковка» (ІАЦ «Упаковка», м. Київ).
389251	Даниленко Світлана Григорівна	Завідувачка відділу, Основне місце роботи	відділ біотехнології	Диплом спеціаліста, Національний технічний університет України «Київський політехнічний інститут», рік закінчення: 1996, спеціальність: хімічна технологія неорганічної речовини, Диплом магістра, Національний університет біоресурсів і природокористування України, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 008431, виданий 05.03.2019, Диплом кандидата наук ДК 008774, виданий 13.12.2000, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС	27	Методологія наукових досліджень та організація підготовки дисертаційної роботи	30. 1) наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекрмендованих МОН, зокрема ScopusWebofScienceCoreCollection: 1. Khablenko, A., Danylenko, S., Yalovenko, O., Duhan, O., & Potemskaia, O. (2022). Potential of using Saccharomyces boulardii to produce fermented milk products Food Science and Technology, 16(1). https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2290 ISSN 2409-7004 (Online) ISSN 2073-8684 (Print). (WoS). 2. Shang Feifei, Tetyana Kryzhska, Liu Yan, Duan Zhenhua, Svetlana Danylenko, Tetiana Stepanova, Olena Koshel Effects of different natural food coloring additions on the quality of chicken sausage // Journal of Chemistry and Technologies. 2022, vol. 30, № 2, p. 265-274 https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i2.244538 ISSN: 2663-2934 (Print), 2663-2942 (Online) (Scopus) 3. Danylenko S,

				001700, виданий 29.09.2015			Marynchenko L, Bortnyk V, Potemska O, Nizhelska O. Use of Highly Dispersed Silica in Biotechnology of Complex Probiotic Product Based on Bifidobacteria. Innov Biosyst Bioeng [Internet]. 2022;6(1):16-24. https://doi.org/10.20535/ibb.2022.6.1.256179 ISSN 2616-177X (Scopus) 4. Khablenko A, Danylenko S, Yalovenko O, Duhan O, Potemskaia O, Prykhodko D. Recombinant Probiotic Preparations: Current State, Development and Application Prospects. Innov Biosyst Bioeng [Internet]. 2023Feb.15 [cited 2023Feb.16];6(3-4):119-47. Available from: http://ibb.kpi.ua/article/view/268349 ISSN 2616-177X (Scopus) 5. Stabnikova O., Danylenko S., Kryzhska T., Shang F., Duan Z. (2022) Effects of different phosphate content on the quality of wheat bran chicken sausage. Ukrainian Food Journal, 11(4), 588 – 600. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2022-11-4-8 ISSN 2313-5891 (Online) ISSN 2304-974X (Scopus+ WoS) 6. Danylenko S., Bondarchuk V., Khablenko A., Lukianets A., Kozlovska G., Kopylova K. Authentic cheeses: microbiology, starters, and technological aspects of production Food Science and Technology, 2023. 17(3).p. 43-53 https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2654 (WoS) 7. Danylenko, S., Nedorizanyuk, L., Potemska, O., Korol T., Ivaniuta, A., Kryzhova, Y., Israelian, V., & Kovalenko, N. (2024). Improvement of the quality of pork meat during salting due to the use of starter bacterial cultures. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 239–250. https:doi.org/10.5219/1953 8. Bal-Prylypko, L., Danylenko, S., Mykhailova, O., Nedorizanyuk, L.,

							Bovkun, A., Slobodyanyuk, N., Omelian, A., & Ivaniuta, A. (2024). Influence of starter cultures on microbiological and physical-chemical parameters of dry-cured products. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 18, 313–330. https:doi.org/10.5219/1960 30.2) наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України 1. Bal-Prylypko L. V., Danylenko S. G., Potemskaia O. I., Naumenko O.V., Kryzhska T. A. Амінокислотний склад молочних продуктів ферментованих мікроорганізмами різних таксономічних груп Machinery & Energetics. Journal of Rural Production Research. Kyiv. Ukraine. 2020, Vol. 11, No 2, 179-186 2. Геліх А. О., Даниленко С. Г., Крижська Т. А., Лі Цзіншань. Розробка технології та дослідження показників якості йогурту із натуральним наповнювачем у процесі зберігання Продовольчі ресурси Т. 9 (2021), № 16. С. 69-78 https:doi.org/10.31073/foodresourses2021-16-07 3. Shang Feifei, Tetiana Kryzhska, Svitlana Danylenko, Nina Usatenko, Duan Zhenhua. Effects of different duck meat and wheat bran contents on the quality characteristics of sausages Продовольчі ресурси. -– 2021. – Т. 9, №17 – С. 6-13 https:doi.org/10.31073/foodresources2021-17-01 4. Геліх А. О., Даниленко С. Г., Крижська Т. А., Семерня О.В. Оптимізація реологічних показників структури йогурта із додаванням ізоляту білка насіння коноплі Продовольчі

							ресурси. -– 2022. – №18 – С. 51-60 https:doi.org/10.31073/foodresources2022-18-05 5. Shang Feifei, Larysa Bal-Prylypko, Tetiana Kryzhska, Svitlana Danylenko, Duan Zhenhua, Tsvitana Korol . Influence of different concentrations of taro paste on the sensory characteristics of bird meat sausages. Animal Science and Food Technology. 2022 №3. P. 7-13. https:doi.org/10.31548/animal.13(3).2022.7-13 6. Svitlana Danylenko, Marharyta Chalenko, Lolita Marynchenko, Oksana Potemska, Liudmyla Reshetniak, Kateryna Kopylova. Effect of magnetic field and environmental ph on the sorption efficiency of cells of the genus Lactobacillus. Продовольчі ресурси. Т. 11 (2023), No 20. С. 18-27 https:doi.org/10.31073/foodresources2023-20-02 7. Danylenko, S., Bal-Prylypko, L., Ryzhkova, T., Verbytskyi, S., & Panasiuk, O. (2023).Proteolytic processes in cheese analogues ripening. Animal Science and Food Technology,14(3),20-34.https:doi.org/10.31548/animal.3.2023.20 8. Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Даниленко С.Г., Устименко І.М., Медведєв Ю.Г., Рябовол М.В. Оптимізація амінокислотного складу білка шинкових консервів. Продовольчі ресурси. Т. 11 (2023), No 21. С. 44-52 30.3)наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії 1. Савченко О.А., Даниленко С.Г., Потемська О.І., Очколяс О.М. Біотехнології багатокомпонентних заквашувальних препаратів та кисломолочних продуктів: Монографія. – К., «Компринт», 2021. – 189 с. 2. Технологія

							зберігання, консервування та переробки м'яса/Підручник,2-ге видання, доповнене/Л.В. Баль-Прилипко, М.С. Ніколаєнко, Н.М. Слободянюк, В.М. Ісраелян, С.Г. Даниленко, М.М. Гудзенко –Вид.2-ге,випр. та доп. – К.: НУБіП України, 2022. – 360 с 30.5) У 2019 році захистила докторську дисертацію на тему «Наукове обґрунтування розробки біотехнології інноваційних препаратів для поліпшення споживчих якостей м'ясних продуктів» за спеціальностю 03.00.20 - біотехнологія у Спеціалізованій вченій раді Д 26.002.28 КПІ ім. Ігоря Сікорського 07 грудня 2018 року і отримала науковий ступень доктора технічних наук 30.6) Потемська Оксани Іванівни к.т.н. за спеціальністю 03.00.20 – біотехнологія. «Розробка біотехнологій багатокомпонентних заквашувальних препаратів для виробництва кисломолочних продуктів», 2021р, ДКN№061083 рішення Атестаційної колегії від 29 червня 2021р, МОН України. 30.7) 1. З червня 2022 року член спеціалізованої вченої рада Д 26.004.22 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 03.00.20 «Біотехнологія» та 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв» у Національному університеті біоресурсів і природокористування України 2 З жовтня 2022 року

							Голова спеціалізованої вченої рада Д 26.378.01 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 03.00.20 «Біотехнологія», 05.18.05 «Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння». 30.12) наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення; 1. Патент UA № 116253 117082 117082 МПК A23K50/00 (2016.01); A23K10/16 (2016.01); C12N 1/20 (2006.01); Даниленко С.Г., Гарда С.А. a 2016 01120 від 10.02.2016, бюл.№ 15 від 10.08.2016; публ. 26.02.2018 бюл. №4 2. Патент UA№ 117082 МПК C12N 15/11 (2006.01); C12Q 1/04(2006.01); C12Q 1/68 (2018.01); G01N 33/02 (2006.01); C12R 1/23 (2006/1) Спосіб визначення культури Lactobacillus acidophilus за допомогою пари специфічних олігонуклеотидних праймерів методом полімеразної ланцюгової реакції Жукова Я.Ф., Вакуленко М.М., Даниленко С.Г. a2017 08391 від 15.08.2017, від 26.02.2018, Бюл. № 4; від 11.06.2018, Бюл. № 11 3. Патент UA№ 119289 МПК (2019.01) C12N 1/20 (2006.01) A61K 35/741 (2015.01) A61P 1/00 C12R 1/25 (2006.01)Штам бактерії Lactobacillus plantarum IMB-7546 для виготовлення пробіотиків Козловська Г. В., Даниленко С. Г., Ібатулліна Ф.Ж., Скибіцький В.Г. : a 2017 12315 від 13.12.2017, 26.03.2018, Бюл.№ 6 (46), опубл. 27.05.2019, Бюл.№ 10 30.16) участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю 1.Член редакційної

							колегії журналу «Продовольчі ресурси», (ІПР НААН). 2. Член редакційної колегії журналу «Вісник аграрної науки», (Національна академія аграрних наук України). 30.18)наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років. Співпраця з науковими установами: 1. Науковий консультант ТОВ «Сиророб» м. Черкаси з питань якості та безпечності сиру та сирних продуктів з 2021р.

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

Програмні результати навчання ОП	**ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)**	**Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН**	**Методи навчання**	**Форми та методи оцінювання**
ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН13	☒	Наукова та науково-технічна діяльність	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист практичних робіт, екзамен
ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН11, ПРН13, ПРН14	☒	Сучасні аналітичні методи і засоби вимірювання в наукових дослідженнях	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	екзамен
ПРН1, ПРН3, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН12, ПРН13, ПРН14	☒	Наукові і практичні аспекти удосконалення сучасних харчових технологій	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	екзамен
ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН6, ПРН11, ПРН14	☒	Імітаційне моделювання процесів та планування експерименту	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	захист лабораторних робіт, екзамен
ПРН1, ПРН2, ПРН3, ПРН4, ПРН6, ПРН8, ПРН9,	☒	Методологія наукових досліджень та організація підготовки	Практичний (підготовка дисертаційної роботи), проблемне навчання,	екзамен

ПРН14		дисертаційної роботи	проектне навчання	
ПРН1, ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН6, ПРН7, ПРН12, ПРН13, ПРН14	☒	Інновації та охорона прав інтелектуальної власності	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод), наочні (ілюстрація, демонстрація, спостереження), практичні і дослідницькі (практична /лабораторна робота)	екзамен
ПРН8, ПРН9, ПРН10, ПРН11, ПРН13	☒	Педагогічна (асистентська) практика	Словесні (розповідь, пояснення, лекційний метод)	залік