НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Одеський національний технологічний університет**
Освітня програма	**42785 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	**51**
Повна назва ЗВО	**Одеський національний технологічний університет**
Ідентифікаційний код ЗВО	**02071062**
ПІБ керівника ЗВО	**Іванченкова Лариса Володимирівна**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**https://www.ontu.edu.ua**

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/51

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**42785**
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	**Кафедра технології зерна і комбікормів; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів; Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Кафедра технології м´яса, риби і морепродуктів; Кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій; Кафедра технології вина та сенсорного аналізу**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра комп'ютерних та фізико-математичних наук; Кафедра української та іноземної філології; Кафедра економічної безпеки, права та соціальних процесів**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**Одеський національний технологічний університет вул. Канатна, 112, м. Одеса, Україна, 65039 вул. В.Змієнка, 1/3, м.Одеса, Україна, 6501**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**47528**
ПІБ гаранта ОП	**Ткаченко Наталія Андріївна**
Посада гаранта ОП	**Професор**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**tkachenko_na.op@cloud.ontu.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(067)-417-67-67**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(095)-623-23-62**

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

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

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» реалізується на базі 8 кафедр ОНТУ: кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів http://mbc.ontu.edu.ua/, кафедри технології зерна і комбікормів http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/; кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування http://trioh.ontu.edu.ua/; кафедри технології м´яса, риби і морепродуктів http://technology-meat.ontu.edu.ua/; кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси https://www.tm.ontu.edu.ua; кафедри технології вина та сенсорного аналізу http://tvie.ontu.edu.ua/, кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій http://foodchem.ontu.edu.ua, які мають багаторічний досвід підготовки здобувачів вищої освіти, починаючі з 1902 року, у тому числі і кадрів вищої кваліфікації. Першу докторську дисертацію у ОНТУ було захищено 28 листопада 1936 р. В. Я. Гіршсоном https://library.ontu.edu.ua/encyclopedia_of_scientists) – завідувачем кафедри технології борошномельно-круп'яного виробництва (сьогодні кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів). З тих пір в ОНТУ було захищено більше двохсот кандидатських та докторських дисертацій з харчових технологій.
В 2016 р. відповідно до Постанови Кабінету міністрів України № 266 від 29 квітня 2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», ЗУ «Про вищу освіту» було здійснено перший набір на ОП «Харчові технології» СВО «доктор філософії». За цей час програма підготовки розвивалась та удосконалювалась у відповідності до законодавчої бази та вимог промисловості.
У 2022 р. мав місце перегляд ОНП у зв'язку з впровадженням Стандарту вищої освіти України спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженому і введеному в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 23.12.2021 р., № 1429. В ОНП було додано ЗК, СК, програмні РН, що відповідають вимогам роботодавців і враховують унікальність підготовки докторів філософії з харчових технологій саме в ОНТУ.
У 2023 р. В ОНП було змінено деякіОК, загальний об'єм освітніх компонентів зменшений до 45 кредитів.
У ОНП 2025 р. було збільшено об'єм освітніх компонентів до 48 кредитів за рахунок введення нової ОК «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» (3 кредити) та суттєво переглянуто зміст ОК8 «Новітні технології харчових продуктів».
У 2026 році підсилено спрямування ОНП на сталий розвиток, введено новий результат навчання РН9*, переглянуто зміст ОК7 «Наукові основи харчових технологій» та ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», зменшено обсяг аудиторного навантаження до 33% для збільшення ролі асинхронного навчання.
До процесів розробки та удосконалення ОП долучалися внутрішні та зовнішні стейкголдери: здобувачі ВО, випускники, провідні фахівці галузі та академічна спільнота.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2026 - 2027	8	6	2	0	0
2 курс	2025 - 2026	13	11	2	0	0
3 курс	2024 - 2025	15	13	2	0	0
4 курс	2023 - 2024	24	21	3	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	**1542 Харчові технології та інженерія** **57278 Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування** **57311 Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства** **30213 Технології олійно-жирових продуктів і косметики** **34671 Кормова біоінженерія** **39441 Харчові технології** **23203 Технології питної води** **53570 Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і**

	питних вод **23193 Ресторанні технології здорового харчування** **23206 Технології продуктів бродіння та виноробства** **23207 Технології тривалого зберігання плодів та овочів** **23215 Технології зберігання і переробки зерна** **34670 Технологія кондитерських виробництв** **53560 Технології м'ясних і рибних продуктів** **53562 Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси** **23191 Технології ресторанного бізнесу** **23216 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів** **30207 Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі** **3257 Технологічна експертиза та безпека харчової продукції** **23208 Технології та управління зернопереробним бізнесом** **23218 Технології зберігання, консервування та переробки м`яса** **23219 Технології риби та морепродуктів** **23220 Технології та управління молочним бізнесом** **23221 Технології жирів та жирозамінників** **30206 Технології питної води та водний менеджмент** **34935 Рибінспекція та технології водних біоресурсів**
другий (магістерський) рівень	**39449 Харчові технології** **23349 Технології та управління хлібопекарним та кондитерським бізнесом** **23350 Технології та управління кормовим бізнесом** **23351 Технології та управління зерновим бізнесом** **30866 Технології кондитерських виробництв** **2906 Технології зберігання і переробки зерна** **23337 Інноваційні технології ресторанного бізнесу** **2339 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів** **33516 Сенсорний аналіз в харчових технологіях** **53563 Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси** **57310 Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства** **51553 Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси** **53571 Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод** **26200 Технологічна експертиза та безпека харчової продукції** **53561 Технології м'ясних і рибних продуктів** **53564 Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси** **57279 Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування** **1598 Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення** **1793 Технології зберігання та переробки водних біоресурсів** **2556 Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів** **2795 Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв** **3100 Технології зберігання, консервування та переробки молока** **3165 Технології харчування** **23338 Індустрія здорового харчування** **23347 Технології питної води** **23353 Технології та управління молочним бізнесом** **23354 Технології риби та морепродуктів** **26201 Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості** **30875 Технології олійно-жирових продуктів і косметики** **33600 Харчові технології** **3235 Технології продуктів бродіння і виноробства** **3049 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса** **19461 Технології жирів та жирозамінників** **23348 Технології тривалого зберігання плодів та овочів** **30854 Технології питної води та водний менеджмент** **30857 Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі** **30865 Кормова біоінженерія** **39452 Технології в м`ясній та рибопереробній галузях** **39453 Технології в молочній та олійно-жировій галузях**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	**42785 Харчові технології**

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	69355	32461
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	69355	32461
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	398	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	*G13 ОНП 2026.pdf*	urSu2ZzJmQ38Z6fNqvCnO5hRhQl7bgvTt/p52fDVnpw=
Навчальний план за ОП	*НПд PhD G13 2026.pdf*	pL9gGTpJ9OUtOCQfyd3x64lzoZH6eO8MKNouCdpHmR0=
Навчальний план за ОП	*НПз PhD G13 2026.pdf*	GmzPzDN6J97dPpSgCatXtytQnQyg9lEiSSSmltaHwoA=
Навчальний план за ОП	*НПд PhD G13 2025 (зі змінами).pdf*	Ri6xKU8Dm6r4AP01Uw9hNOMkQq8wWHXt/X5p/qxGnsA=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	*Таблиця дотичності публікацій наукових керівників та аспірантів.pdf*	CHY+ji9aPskpJLZJ6kMX8CofSpBgBT3wO8Gvyg+rhb0=

1. Проєктування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОНП «Харчові технології» забезпечує досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем доктор філософії.
Основними цілями ОНП є підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, національно свідомих наукових та науково-педагогічних фахівців, здатних генерувати нові сучасні знання та наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у галузі харчових технологій, проводити самостійне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну та практичне значення, забезпечити підготовку кадрів з розроблення, удосконалення та імплементації харчових технологій для здорового, тривалого життя людини, задоволення попиту ринку праці, держави і суспільства, сталого розвитку економіки країни, а також здійснювати науково-педагогічну діяльність у сфері харчових технологій.
Характерною особливістю ОНП є поєднання професійної і загальної підготовки, актуальних напрямів наукових досліджень і практичного застосування методів наукового пізнання. Освітній процес включає інтерактивні, відкриті, проблемні лекції, семінари, круглі столи із залученням фахівців галузевих спілок, підприємств харчової промисловості, ресторанного господарства, бізнес-тренінги і стартап-проєкти, посилену мовну підготовку, педагогічну майстерність і педагогічну практику.
Унікальність ОНП «Харчові технології» полягає у поєднанні фундаментальної наукової, професійно-технологічної і педагогічної підготовки докторів філософії, здатних самостійно розв'язувати нові й нестандартні наукові та професійні завдання, розробляти і впроваджувати сучасні харчові технології з урахуванням принципів сталого розвитку.
Особливістю ОНП є орієнтація не лише на продукування нових наукових знань, а й на їх трансформацію у технологічні рішення і практичні заходи з удосконалення харчових технологій. Це відображено у РН9* і РН10*.
РН9* формує здатність адаптуватися до нових умов, діяти в нестандартних ситуаціях наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення й розв'язувати нові завдання на основі професійних знань, системного мислення і сучасних підходів.
РН10* спрямований на наукове обґрунтування і впровадження заходів з удосконалення харчових технологій,

підвищення якості і безпечності продукції, розроблення ресурсо- та енергозберігаючих технологій у контексті сталого розвитку.
Важливою особливістю є інтеграція науки, виробництва і освіти: здобувачі здійснюють самостійну науково-дослідну діяльність, розв'язують актуальні проблеми харчових, зернопереробних і ресторанних технологій і реалізують педагогічний потенціал у ЗВО.
Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (ступінь вищої освіти доктор філософії) затверджено Наказом МОН України від 23 грудня 2021 р. № 1429. (http://surl.li/gwqbk).

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

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти передбачає 8 РН, які забезпечуються формуванням однієї інтегральної, 3 загальних та 6 спеціальних (фахових) компетентностей; при формуванні ОНП було додатково введено унікальний РН9*, РН10* та компетентності ЗК4* та СК7* . Відповідно до Стандарту в ОНП 25% (12 кредитів) освітньої програми спрямовано на забезпечення результатів навчання через опанування ОК вибіркового блоку, які дають можливість ЗдВО самостійно формувати освітню траєкторію навчання. Робочою групою ОНП з урахуванням пропозицій всіх груп стейкхолдерів, враховуючи сучасні тенденції розвитку освітнього процесу, було сформовано перелік обов'язкових та каталог вибіркових ОК, розроблено структурно-логічну схему ОНП та визначено набір компетенцій та програмних результатів навчання, що відповідають обраним компонентам ОНП.
Забезпечення РН відбувається за рахунок наступних ОК: РН 1 – ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 8; РН 2 – ОК 2, ОК 4; РН 3 – ОК 3, ОК 4; РН 4 – ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 8; РН 5 – ОК 4, ОК 7, ОК 8; РН 6 – ОК 7, ОК 8; РН 7 – ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК 8; РН 8 – ОК 5, ОК 6; РН 9* – ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8; РН 10* – ОК 7, ОК 8.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкголдерів)?
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

- здобувачі вищої освіти та випускники програми
Мета і програмні результати навчання ОНП визначаються з врахуванням пропозицій ЗдВО, які обговорювалися на розширеному засіданні робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП (протокол №1 від 19.02.2026р.). Аналіз пропозицій ЗдВО здійснюється шляхом онлайн-опитування здобувачів lnk.ua/2mmLKAcs0 і випускників lnk.ua/cpbIpseA0 із забезпеченням публічності і прозорості. Результати опитування lnk.ua/4bxmMGGmE показали, що 95,8% ЗдВО задоволені ОНП на відмінно, 4,2% – на добре. 100% випускників lnk.ua/wRxSJ1yZ9 задоволені ОНП, рівнем отриманих знань і вмінь, 100% відзначають відповідність набутих РН і компетентностей профілю освітньої програми. 87,5% ЗдВО відмітили, що навчання за ОНП відповідає опису, дає змогу досягти необхідних навичок і заявлених РН; 54,2% відзначили, що ОНП враховує сучасні тенденції розвитку спеціальності і потреби виробництва. 87,5% ЗдВО зазначили, що всі ОК необхідні і оновлюються відповідно до тенденцій розвитку харчової галузі; 12,5% вказали на необхідність перегляду і оновлення деяких ОК. Пропозицію здобувача Буштеця Д. (протокол №1 від 19.02.2026р.) враховано під час удосконалення змісту ОНП: матеріал змістовного модулю 1 ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», який за змістом відповідав науковим основам харчових технологій, перенесено до ОК7 «Наукові основи харчових технологій». Це дозволило усунути змістове дублювання, забезпечити логічне структурування ОК7 lnk.ua/XP44ZbCnH і ОК8 lnk.ua/WmJluMsW3.

- роботодавці

Зв'язок з роботодавцями здійснюється шляхом проведення щорічних конференцій, круглих столів, ярмарок вакансій, роботи Міжнародної школи кормів http://isf.ontu.edu.ua та ін., при укладанні договорів про співробітництво (lnk.ua/EOCnJA3in). Рекомендації роботодавців щодо змін ОНП сформульовані у рецензіях стейкголдерів – В. Чагаровського (Голова Ради директорів Спілки молочних підприємств України) lnk.ua/1qtvc6aoV, С. Капшука (Генеральний директор асоціації «Укрколіяпром») lnk.ua/QdekmeMPk, В. Вавруха (Генеральний директор ТОВ «Летичівський комбікормовий завод» (YEDNIST' GROUP) lnk.ua/CZ5zYVOOn, а також розширеному засіданні робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП (протокол №1 від 19.02.2026р.). Стейкголдери у рецензіях запропонували збільшити кількість годин у рамках ОК8 для змістовних модулів, які висвітлюють новітні технології молочних, олійно-жирових продуктів і комбікормів. Також Чагаровський В. і Рибчинський Р. (директор Спілки Борошномели України) на розширеному засіданні робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП (протокол №1 від 19.02.2026р.) підтримали пропозицію ЗдВО щодо перенесення матеріалу змістовного модулю 1 з ОК8 до ОК7, оскільки він за змістом відповідає науковим основам харчових технологій. Це дало можливість ширше висвітлити у змістовних модулях за кожним напрямом новітні технології харчових продуктів, які можуть бути безпосередньо впроваджені у виробництво і використані ЗдВО при виконанні оригінального наукового дослідження.

- академічна спільнота

Участь академічної спільноти регламентується: Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти (https://surli.cc/ccdytn), Кодексом академічної доброчесності (https://surl.li/rkfrsw), Порядком розробки, затвердження, періодичного перегляду та закриття освітніх програм (https://surl.li/loxvej). Питання підготовки фахівців за ОНП регулярно обговорюються академічною спільнотою ОНТУ на засіданнях випускових кафедр, Навчально-наукових інститутів, а також на Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти». На засіданні Секції 1 VIII Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» (lnk.ua/yIfJUFXeX) при обговоренні доповіді Б. Єгорова значну увагу викликало питання збільшення ролі асинхронного навчання для ЗдВО. Академічна спільнота висловилася за збільшення ролі асинхронного

навчання для аспірантів, у зв'язку з чим на засіданні робочої групи (протокол №2 від 30.04.2026р.) було прийнято рішення про зменшення частки аудиторного навантаження та збільшення частки самостійної роботи для аспірантів денної форми навчання, яке було затверджено рішенням Вченої Ради (протокол №14 від 30.06.2026 р. lnk.ua/svKXD3gVf).
Єгоровим Б. удосконалено зміст ОК7; викладачами ОК8 розширено і удосконалено змістовні модулі 1, 5, 6 із включенням тем щодо власних інноваційних рішень у розробленні й удосконаленні новітніх технологій молочних, олійно-жирових продуктів (Ткаченко Н., Котляр Є.), комбікормів (Єгоров Б.).

- інші стейкхолдери

- інші стейкголдери
З метою аналізу якості освітнього процесу, врахування інтересів та пропозицій стейкголдерів під час формулювання цілей та програмних компетентностей ОНП систематично проводяться зустрічі гаранта і робочої групи ОНП зі здобувачами вищої освіти, випускниками, роботодавцями, НПП (https://tm.ontu.edu.ua/аспірантура/). Представниками регіональних систем інноваційного розвитку, інтереси яких були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання в ОНП, виступають також: Одеська обласна рада, депутатом якої є Єгоров Б.В., міський центр зайнятості, учасники Технологічного кластеру "Причорноморський", створеного як кластерна ініціатива ОНТУ (https://spacecenter.od.ua/tag/zahody/, https://spacecenter.od.ua/forum-bessarabian-technological-hub/), інші представники підприємств харчової та зернопереробної промисловостей, закладів ресторанного господарства.

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

Місія (http://surl.li/cxkxr) та стратегія розвитку Одеського національного технологічного університету в умовах воєнного стану та повоєнного відновлення України (lnk.ua/FdhxukObB) полягає у забезпеченні умов задля підвищення якості вищої освіти, у поєднанні традицій та інновацій, створенні академічного середовища для накопичення прогресивних знань і досвіду, розвитку наукових досліджень і підготовки кадрів для розробки, запровадження і розвитку технологій, що сприятимуть здоровому тривалому, якісному та щасливому життю людини.
Мета і результати ОНП корелюють з місією та стратегічними цілями ОНТУ, особливо в контексті забезпечення умов отримання якісної вищої освіти; розвитку наукових досліджень інноваційного характеру, спрямованих на отримання результатів світового рівня; підвищення рівня продовольчої безпеки, організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів; розвитку міжнародних зв'язків та інтернаціоналізації наукових досліджень, посиленню зв'язків між наукою і бізнесом, промисловістю, професійними галузевими спілками та об'єднаннями; розвитку матеріально-технічної бази структурних підрозділів, що забезпечують навчальний процес за ОНП, задля поглиблення наукових досліджень в сфері інноваційних розробок для харчової, ресторанної та зернопереробної галузей у контексті сталого розвитку економіки держави.

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

Мета ОНП Харчові технології і програмні результати навчання сформульовані з урахуванням сучасних тенденцій розвитку науки, технологій, галузевих потреб харчової промисловості.
Сучасна харчова промисловість України динамічно розвивається із орієнтацією на внутрішній і зовнішній ринки збуту, що зумовлює необхідність впровадження європейських стандартів якості, інноваційних технологічних рішень і підготовки фахівців нового покоління.
Цілі ОНП спрямовані на формування висококваліфікованих і конкурентоспроможних професіоналів, здатних генерувати сучасні наукові знання та ідеї, розробляти, удосконалювати й імплементувати у виробничі процеси результати власних наукових досліджень, забезпечувати ефективне планування, управління технологічними і економічними аспектами виробництва, проводити науково обґрунтовану оцінку якості й безпечності харчових продуктів, а також здійснювати науково-педагогічну діяльність у ЗВО.
Окрім базових програмних результатів навчання (РН 1–8) ОНП передбачає досягнення додаткових результатів (РН9* і РН10*), які спрямовані на формування здатності адаптуватися до нових умов, діяти в нестандартних ситуаціях наукової, виробничої і педагогічної діяльності, набуття компетентностей щодо балансування виробничих факторів на підприємствах харчової промисловості, впровадження наукового обґрунтованих заходів із удосконалення харчових технологій, підвищення якості й безпечності продукції, розроблення ресурсо- та енергозберігаючих технологій у контексті сталого розвитку.

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

Мета та програмні результати навчання ОНП визначено з урахуванням актуальних тенденцій ринку праці, потреб харчової галузі та регіональних особливостей.
Одеський регіон має значний потенціал розвитку харчового виробництва завдяки вигідному географічному розташуванню, портовій інфраструктурі та логістичним можливостям. Підприємства області забезпечують потреби внутрішнього ринку й експорт продукції. Туристична привабливість регіону також формує попит на широкий асортимент харчових продуктів для закладів ресторанного господарства. Це створює передумови для впровадження інноваційних технологій, розширення ринків збуту та розвитку партнерства між наукою і виробництвом.
Посилення конкуренції та зростання вимог до якості, безпечності й асортименту продукції зумовлюють потребу у фахівцях, здатних проводити наукові дослідження, розробляти й удосконалювати технології, впроваджувати інноваційні рішення. Їхня підготовка має відповідати потребам підприємств харчової, зернопереробної та

ресторанної галузей і враховувати сучасні технологічні, економічні та екологічні виклики.
З огляду на це, в ОНП передбачено формування ЗК4*, СК7*, РН9* і РН10*, спрямованих на розвиток здатності адаптуватися до змін, удосконалювати харчові технології та впроваджувати інновації. Зміст ОК7 і ОК8 орієнтовано на застосування наукових знань для розв'язання актуальних дослідницьких і виробничих завдань з урахуванням галузевих пріоритетів і регіональних особливостей розвитку харчової промисловості.

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

При розробці ОНП, формулюванні мети, програмних результатів навчання, зокрема РН9* і РН10*, формуванні обов'язкових і вибіркових ОК, вивчався досвід аналогічних вітчизняних програм таких ЗВО: Національний університет харчових технологій https://nuft.edu.ua, Національний університет біоресурсів і природокористування України https://nubip.edu.ua, Полтавський державний аграрний університет https://www.pdau.edu.ua/, Київський кооперативний інститут бізнесу і права http://kkibp.edu.ua/uk/, Український державний хіміко-технологічний університет https://udhtu.edu.ua/, Державний біотехнологічний університет https://biotechuniv.edu.ua/, Дніпровський національний університет ім. О. Гончара https://www.dnu.dp.ua/. Згідно договору про науково-технічне співробітництво між ОНТУ та НУХТ, зокрема з ННІ харчових технологій https://nuft.edu.ua/nnixt/, оновлено каталог вибіркових ОК завдяки введенню ОК Інноваційні технології та функціональні інгредієнти у виробництві борошняних кондитерських виробів lnk.ua/A0GoyZbIy, ОК Технології молочних та молоковмісних продуктів зі смако-ароматичними добавками lnk.ua/NYJQVBJHP, ОК Хімія і технологія полісахаридів lnk.ua/Jo6KzAieh, ОК Наукові основи розробки та удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів lnk.ua/aj3MalAun та ін. ОНП забезпечує потреби ринку праці у фахівцях, здатних впроваджувати ресурсо- і енергозберігаючі технології якісних і безпечних харчових продуктів.

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

Під час визначення мети, предметної області та програмних результатів навчання ОНП проаналізовано досвід провідних зарубіжних закладів вищої освіти, які реалізують споріднені освітні програми. Зокрема, розглянуто освітні програми «Food Science and Technology» Орегонського державного університету, США (http://surl.li/gwqmy), «Food Science and Industry» Університету штату Канзас, США (http://surl.li/gwqns), Universitat Autònoma de Barcelona, Іспанія http://surl.li/gwqoe та University of Maryland, США http://surl.li/gwqph/. Також враховано рекомендації Британського Агенства із забезпечення якості вищої освіти (QAA) https://www.qaa.ac.uk. Опрацьовані матеріали використано для удосконалення змісту ОНП та обґрунтування додаткових компетентностей ЗК4* і СК7*, а також програмних результатів навчання РН9* і РН10*. Реалізація програми сприятиме задоволенню регіональних і національних потреб ринку праці у фахівцях, здатних адаптуватися до нових умов, діяти в нестандартних ситуаціях наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення й розв'язувати нові завдання на основі професійних знань, системного мислення і сучасних підходів, розробляти і впроваджувати інноваційні ресурсо- та енергозберігаючі харчові технології, застосовувати системний підхід до вдосконалення виробничих процесів і оцінювання технологій, якості та безпечності харчових продуктів у контексті сталого розвитку.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

48

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)?

36

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

12

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

Зміст ОНП відповідає предметній області, визначеній Стандартом вищої освіти України для третього (освітньо-наукового) рівня за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології. Підготовка докторів філософії спрямована на поглиблене опанування технологічних процесів виробництва харчових продуктів, розвиток оригінального наукового мислення, здатності розв'язувати складні дослідницькі завдання, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження й здійснювати науково-педагогічну діяльність. Зазначені напрями відображено у програмних результатах навчання та компетентностях, визначених Стандартом, а також у додаткових ЗК4*, СК7*, РН9*, РН10*, передбачених ОНП.

Зміст освітніх компонентів ОК1–ОК8 забезпечує послідовне формування дослідницьких, професійних і педагогічних умінь. ОК1 забезпечує розвиток навичок академічної комунікації, підготовки наукових текстів і представлення результатів досліджень. Науково-дослідницький напрям формують ОК2, ОК3 і ОК4. ОК2 забезпечує філософське осмислення наукової діяльності, розуміння принципів наукового пізнання та розвиток критичного мислення. ОК3 формує вміння використовувати цифрові інструменти й інформаційні технології для пошуку, опрацювання, систематизації та аналізу наукової інформації, забезпечуючи інформаційну основу дослідницької діяльності. ОК4 спрямована на опанування методологічних засад наукових досліджень, обґрунтований вибір методів відповідно до мети й завдань дослідження, планування дослідницької роботи, аналіз отриманих результатів та формулювання науково обґрунтованих висновків.
Поглиблене опанування технологічних процесів виробництва харчових продуктів реалізується через ОК7 та ОК8, які забезпечують у ЗдВО глибоке розуміння науково-практичних основ технологій харчових технологій, здатність до наукового обґрунтування, розроблення і реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на основі інноваційних рішень для виробництва якісної та безпечної продукції, вміння розробляти і впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки.
Формування здатності до науково-педагогічної діяльності забезпечують ОК5 і ОК6. Зокрема, ОК5 передбачає опанування основ педагогічної майстерності та інноваційних підходів до організації освітнього процесу у вищій школі, а ОК 6 - опанування сучасних методик викладання та набуття практичного досвіду освітньої діяльності.
З урахуванням пропозицій ЗдВО, роботодавців і членів студентського самоврядування, обговорених на засіданні робочої групи (протокол №1 від 19.02.2026р.), каталог вибіркових ОК (lnk.ua/fq1EJ7sgF) доповнюється компонентами професійного спрямування. Це дає змогу враховувати тематику дисертаційних досліджень аспірантів і забезпечувати індивідуалізацію їхньої наукової підготовки.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії регламентується Положенням про організацію навчального процесу ОНТУ (http://surl.li/cxtce), Положенням про дистанційне навчання (http://surl.li/cxtcm), Положенням про внутрішню академічну мобільність здобувачів та науково-педагогічних, педагогічних працівників ОНТУ (http://surl.li/cxvte). Гарант, наукові керівники, керівник відділу аспірантури, директори навчально-наукових інститутів та НПП, що викладають ОК, надають аспірантам інформацію щодо різних напрямків, доступних для індивідуального навчання. Здобувачі мають можливість сформувати індивідуальну освітню траєкторію різними шляхами. Це свобода вибору окремих вибіркових освітніх компонентів, внесення пропозицій щодо удосконалення змісту ОНП і навчального процесу, участь у внутрішніх та міжнародних програмах академічної мобільності, дотримання індивідуального плану чи розкладу відвідування занять, використання технологій дистанційного навчання.
Додатково здобувачам надається добірка запропонованих платформ для неформальної освіти, яку можна знайти за адресою (http://surl.li/fipwh). Аспіранти можуть покращити свою навчальну траєкторію, беручи участь у програмах академічної мобільності, професійних тренінгах і повторно зараховуючи факультативні ОК, які пропонують їм додаткові можливості для зростання (відповідно до Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті (http://surl.li/doilx).

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

В ОНТУ створена система реалізації права ЗдВО щодо вибору компонентів ОНП, безпосереднього впливу на формування ІОТЗдВО. Для регламентації цього процесу в ОНТУ розроблені та діють Положення про організацію навчального процесу (http://surl.li/cxtce), Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provi_acad_mob_educ_proc_02-08-22.pdf), у яких містяться основні правила реалізації здобувачем права вибору відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» (розділ Х, ст. 62), Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf), яке надає можливість перезарахувати результат.
Процедура вибору ОК чітко прописана у Положеннях і для здобувачів ступеню ВО доктор філософії спеціальності Харчові технології реалізується так:
1. Для ознайомлення з загальними процедурами вибору ОК та особливостей освітнього процесу проводиться консультування відділом аспірантури і докторантури і директорами Навчально-наукових інститутів (ННІ) – ННІ харчових технологій ім. М.О.Грішина; ННІ зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А.Богомаза; ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О.Преображенського.
2. Ознайомлення на сайті кафедри ТМОЖПтаІК з силабусами обов'язкових ОК (lnk.ua/Pd4YHPaOV), на сайтах випускових кафедр – з силабусами вибіркових ОК за даною ОНП (кафедра ТЗіК https://surl.li/ijjxlc; кафедра ТЗПХіКВ https://surl.li/tfnmyp; кафедра ТВтаСА https://surl.li/dmznyj; кафедра ТМОЖПтаІК https://surl.li/skpzjj; кафедра ТРіОХ https://surl.li/xnyzpu; кафедра ТМРіМ https://surl.li/vzlort; кафедра ХХЕтаБ lnk.ua/f1zHg6ok3).
3. Вибір ЗдВО вибіркових ОК із зазначеного переліку у відповідності з особистим баченням власної освітньої траєкторії, розумінням задач формування професійних якостей, набуття загальних та спеціальних компетентностей. Здобувачі здійснюють вибір наступним чином: для денної форми навчання – упродовж першого місяця проведення аудиторних занять весняного семестру, який передує навчальному року, під час якого передбачене їх вивчення; для заочної форми навчання – протягом установчих занять весняного семестру, що передує навчальному року, під час якого передбачене їх вивчення.
4. Відділ аспірантури і докторантури організовує роботу з формування списків навчальних груп відповідно до обраних ОК і передає їх до навчального відділу для формування розкладу ІОТЗдВО, а перелік обов'язкових і вибіркових ОК фіксується в індивідуальних навчальних планах аспіранта.

Останнє оновлення переліку вибіркових ОК заявленої ОНП відбулося на засіданні Ради спеціальності 181/G13 Харчові технології (протокол №1 від 01.09.2026р.).

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

Практична підготовка ЗдВО здійснюється відповідно до Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ (https://surl.li/doijd) і є невід'ємною складовою ОНП. Вона спрямована на формування компетентностей, необхідних для наукової, виробничої і науково-педагогічної діяльності, розвиток професійної комунікації, підвищення компетентностей щодо організації та проведення освітнього процесу (РН8), дотримання принципів академічної доброчесності і професійної етики.
Практична спрямованість підготовки за структурно-логічною схемою ОНП реалізується через зміст ОК1–ОК5, ОК7 та ОК8, які передбачають застосування набутих знань під час опрацювання наукової інформації на практичних заняттях, виконання дослідницьких завдань і розв'язання професійних проблем у галузі харчових технологій. Особливе значення для формування викладацьких компетентностей мають ОК5 і ОК6. Вивчення ОК5 забезпечує опанування сучасних методик викладання, інноваційних освітніх технологій, способів організації навчальної взаємодії та оцінювання результатів навчання. Під час ОК6 здобувачі проходять педагогічну практику на відповідних випускових кафедрах, застосовують набуті знання в реальному освітньому процесі, набувають досвіду підготовки та проведення навчальних занять і взаємодії зі студентами. Таким чином, педагогічна практика забезпечує практичне закріплення сформованих знань та умінь, сприяє готовності майбутніх докторів філософії до самостійної науково-педагогічної діяльності.

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

Формування соціальних навичок (soft skills) здобувачів вищої освіти передбачено змістом ОНП, зокрема освітніх компонентів ОК1–ОК6, які формують загальнонаукові компетентності та універсальні навички дослідника. Розвитку soft skills сприяють інтерактивні форми й методи навчання: розв'язання ситуаційних завдань і кейсів, диспути, ділові ігри, моделювання, індивідуальна та командна робота, презентація результатів власних досліджень, виконання інформаційно-пошукових завдань. Додаткові можливості для розвитку комунікативних навичок, критичного мислення, співпраці та публічних виступів забезпечує участь аспірантів у тренінгах, вебінарах, щорічних наукових конференціях ОНТУ (http://foodconf.ontu.edu.ua, http://isf.ontu.edu.ua, https://ontu.edu.ua/konfteach, https://studlifeod.ontu.edu.ua/conferences/, https://ontu.edu.ua/food_technologies), інших наукових заходах університету.
Важливу роль у розвитку педагогічних, комунікативних і соціальних компетентностей відіграє ОК5, оволодіння якою передбачає опанування сучасних моделей навчання й інноваційних освітніх методик. Розвиток soft skills також підтримується через безоплатне навчання в Інституті культури і мистецтв ОНТУ, участь у гуртках, студентському самоврядуванні та програмах Вищої школи педагогічної майстерності (http://surl.li/fouol). Сукупність цих можливостей сприяє розширенню світогляду, формуванню соціально-етичних компетентностей і готовності до професійної взаємодії та адаптації до мінливих умов сучасного суспільства.

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Для демонстрації того, що зміст ОНП представляє собою логічну взаємопов'язану систему у структурі ОНП передбачено структурно – логічну схему (с. 15), а також в змісті силабусів ОК є пункт, який розкриває передування та послідування вивчення ОК, що підкреслюється розкриттям знань та навичок, які отримують здобувачі вищої освіти у процесі вивчення освітніх компонентів. У структурно-логічній схемі витримано послідовність вивчення ОК, що дозволяє максимально ефективно досягати мети та програмних результатів навчання.

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

Зміст ОНП Харчові технології спрямований на формування не лише професійних, а й загальнокультурних і громадянських компетентностей ЗдВО. ОНП сприяє розвитку критичного мислення, академічної доброчесності, професійної етики, соціальної та екологічної відповідальності, усвідомленню суспільної значущості наукової діяльності.
Важливу роль у цьому відіграють ОК1 Українська та іноземна мови для академічних цілей, ОК2 Філософія пізнання, ОК4 Методологія наукових досліджень та ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі. Їх опанування сприяє розвитку навичок аргументованої комунікації, критичного осмислення інформації, дотримання етичних принципів і відповідального ставлення до дослідницької і педагогічної діяльності.
Здатність самостійно аналізувати інформацію, перевіряти гіпотези, оцінювати докази й обґрунтовувати висновки забезпечується досягненням РН1–РН4. Особливе значення має РН6, який передбачає розроблення та реалізацію наукових та інноваційних проєктів з урахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів. Це спонукає здобувачів враховувати суспільні наслідки науково-технічних рішень у сфері виробництва харчових продуктів.

Таким чином, поєднання змісту освітніх компонентів і програмних результатів навчання формує здатність аспірантів самостійно аналізувати актуальні проблеми галузі в суспільному контексті, оцінювати вплив відповідних чинників і обґрунтовувати рішення з урахуванням потреб суспільства і принципів сталого розвитку.

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

Професійний стандарт за ОНП відсутній.

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

ОНТУ здійснює постійний моніторинг фактичного навантаження ЗдВО і на основі отриманих даних контролює його відповідність встановленим нормативам. Навчальний час аспіранта визначено у «Положенні про організацію освітнього процесу». https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf. У структурі кредиту ЄКТС аудиторне навантаження для ЗдВО ступеню «доктор філософії» згідно рішення Вченої Ради ОНТУ (протокол №14 від 30.06.2026 р. lnk.ua/svKXD3gVf), прийняте на основі рекомендацій засіданні робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП (протокол №2 від 30.04.2026р.), складає 1/3 з урахуванням. В розрізі аудиторних годин практичні та лабораторні заняття займають 186 год. – 58,5% аудиторного навантаження, лекційні – 132 год (41,5%). ОНП доповнюється навчальним планом, в якому наведено тривалість семестрів та тижневе навантаження відповідно до «Положення про порядок розробки та затвердження навчальних планів https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Procedure-Develop-Approval-Curriculums-Training-Applicants-ONUT.pdf. Моніторинг здійснюється робочою групою через опитування здобувачів ВО (lnk.ua/03YcwHsZG).
Також моніторинг навантаження ЗдВО регулярно обговорюється на засіданнях випускових кафедр, де проводиться співвіднесення навантаження самостійною роботою аспірантів шляхом перехресного порівняння завдань самостійної роботи з ОК посеместрово. Усі види навантаження в ОНП збалансовано.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

https://pk.ontu.edu.ua/
https://ontu.edu.ua/priem_in_aspirantura

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

Вступна кампанія в ОНТУ визначена Правилами прийому на ОНП, щороку оновлюються та затверджуються Вченою Радою ОНТУ. На навчання до аспірантури для здобуття ступеня доктора філософії на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти за спеціальністю «Харчові технології» в ОНТУ приймаються особи, що підтвердили право на участь у вступному випробуванні успішним складанням ЄВВ з методології наукових досліджень та ЄВІ. За правилами прийому здійснюється розгляд підготовленого реферату дослідницької пропозиції вступником (https://ontu.edu.ua/download/aspirant/Interview_program_for_research_proposal.pdf) та наявних наукових праць. Для здобуття ступеня PhD складаються вступні іспити зі спеціальності. Гарантом ОНП у співробітництві з іншими НПП складено програму вступного іспиту за спеціальністю з урахуванням особливостей ОНП. (https://ontu.edu.ua/download/aspirant/programa_ispyt_G13.pdf), яка спрямована на визначення рівня знань абітурієнтом особливостей харчових технологій, закономірностей технологічних процесів, особливостей розвитку харчової галузі. Програма вступного іспиту оновлюється щороку.
Детальна інформація щодо вступу представлена на сайті відділу Аспірантури та докторантури (https://pk.ontu.edu.ua/index.html).

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

Визнання результатів навчання, здобутих вступниками в інших освітніх програмах, регулюється такими нормативними документами:
- Правилами прийому до ОНТУ (https://pk.ontu.edu.ua/_pravila.html;
- Положенням про організацію освітнього процесу: п. 2.7. Академічна мобільність; п. 6. Відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf);
- Положенням про внутрішню академічну мобільність здобувачів та науково-педагогічних, педагогічних працівників ОНТУ (https://surli.cc/zcmdyd);
- Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ (f https://surl.li/tveahz).

Процедури визнання результатів навчання регламентовано відповідними нормативними документами є прозорими й чіткими. Інформаційну доступність процедури перезарахування результатів навчання, здобутих в інших закладах вищої освіти, забезпечено шляхом оприлюднення Правил і Положень на офіційному вебсайті університету та надання здобувачам освіти й іншим учасникам освітнього процесу вільного доступу до них (https://ontu.edu.ua/open_access https://surl.li/mwybdm).

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

Звернень про визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, в межах заявленої ОНП не було.

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

Визнання результатів навчання, здобутих у межах неформальної та/або інформальної освіти в ОНТУ, здійснюється відповідно до пунктів 2.3–2.20 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_procedure_recalculation_training_results-ONUT.pdf). Згідно з пунктом 2.4 Положення, результати навчання, здобуті шляхом неформальної та/або інформальної освіти, визнаються в системі формальної освіти в порядку, установленому законодавством. Право на таке визнання мають здобувачі всіх рівнів освіти в ОНТУ (п. 2.5). Відповідно до пункту 2.8 визнання результатів навчання допускається щодо освітніх компонентів, включених до індивідуального навчального плану здобувача. Для ініціювання процедури визнання здобувач освіти подає заяву завідувачу відділу аспірантури та докторантури. До заяви можуть бути додані документи, зокрема сертифікати, свідоцтва та інші матеріали, які підтверджують набуті під час навчання вміння й компетентності.
Для здобувачів ОНП Харчові технології пропонується перелік рекомендованих платформ для здобуття неформальної освіти: http://tvie.ontu.edu.ua/неформальна-освіта/; https://tm.ontu.edu.ua/неформальна-освіта/; http://mbc.ontu.edu.ua/neformalna-osvita/; http://foodchem.ontu.edu.ua/platforma-dlya-neformalnoyi-osviti/).

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

Повного перезарахування вивчення ОК за результатами неформальної освіти не було, але часткове перезарахування (нарахування балів) за окремими темами ОК відбувалось.
Щорічно здобувачі вищої освіти приймають участь у Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» (https://nmv.ontu.edu.ua/conference), у 2026 році Кондрацький С.В., Карапетін А.А., Буштець Д.М., Кампан Г.В., Живора Г.М. та інші опублікували тези доповідей (https://surl.li/fyaqup), отримали сертифікати (https://surl.li/bgyehb; https://nmv.ontu.edu.ua/conference/certificat?takeyear=2026), які зараховані як 10 балів за творчі здобутки за ОК6 «Педагогічна практика». Упродовж грудня 2025 року здобувачі 2 курсу пройшли курси підвищення кваліфікації для працівників відповідних галузей харчової промисловості, теми яких відповідали основному напряму наукового дослідження: Буштець Д.М. – «Сучасні тенденції промислового і крафтового виробництва в молочній галузі»; Живора Г.М. – «Сучасні тенденції промислового і крафтового виробництва в олійно-жировій галузі», Карапетян А.А. – «Сучасні технології виробництва продуктів тривалого терміну зберігання, зокрема для харчування військовослужбовців ЗС України», Курбатов М.В. – «Сучасні технології вина та напоїв на засадах сталого розвитку» (https://surl.li/rtqvtw). За наданими сертифікатами слухачам тренінгів було зараховано по 15 балів за творчі здобутки за ОК8 «Новітні технології харчових продуктів».

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Освітній процес за ОНП Харчові технології організовано відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу в ОНТУ (lnk.ua/QrZHAEqSR) та Положення про дистанційне навчання в ОНТУ (lnk.ua/7nYTwTvUe). Документи регламентують проведення навчальних занять (лекцій, практичних, лабораторних занять, консультацій), практичну підготовку, самостійну роботу та контрольні заходи. Пріоритет надається міждисциплінарному підходу й активним методам навчання: підготовці презентацій, розв'язанню кейсів, виконанню проблемно-орієнтованих та аналітичних завдань, участі в бізнес-тренінгах, коуч-семінарах тощо. Вони сприяють розвитку критичного й креативного мислення, опануванню методів пошуку, збору і аналізу даних, формуванню навичок планування й проведення наукових досліджень, розроблення інноваційних рішень у сфері харчових технологій, формуванню професійних навичок і вмінь для подальшого використання їх у науково-дослідницькій, виробничій та викладацькій діяльності.
Важливими складовими освітнього процесу є самостійна робота з навчально-методичною літературою (https://library.ontu.edu.ua/) та використання дистанційного навчального середовища Moodle (http://moodle.ontu.edu.ua/). Методи й технології навчання добираються відповідно до змісту кожного освітнього компонента та очікуваних результатів навчання.
Відповідність програмних результатів навчання освітнім компонентам і застосовуваним методам навчання

відображено в матриці відповідності Таблиця 3.

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

При організації освітнього процесу ОНТУ і відділ аспірантури та докторантури користуються наступними документами: Положенням про організацію освітнього процесу в ОНТУ, Стандартами та рекомендаціями щодо забезпечення якості в Європейському просторі ВО, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ОНТУ https://surl.li/fgbrhi. На підставі студентоцентрованого підходу до навчання ЗдВО можуть самостійно обирати ОК, зокрема й у контексті теми наукового дослідження. З метою розвитку дослідницьких компетенцій у окремих ОК задіяні методи і форми навчання, які передбачають опрацювання індивідуальних завдань згідно з науковими інтересами здобувачів.
Є можливості для участі у національній та міжнародній мобільності, отриманні індивідуальних консультацій тощо. Кафедри систематично проводять науково-методичні семінари (https://surl.li/sclbsv, https://surl.li/mewyuz, https://surl.li/tsmakm), відкриті лекції представників бізнесу (https://surl.li/mtocdy), майстер-класи (https://surl.li/ygmlbk), тренінги тощо.
Зворотній зв'язок зі ЗдВО здійснюється постійно шляхом анкетування. За результатами опитування, яке проводиться щорічно lnk.ua/7JSQAKEJk, аспіранти задоволені якістю викладання на даній ОНП на 100%, при цьому здобувачі зазначили, що усі викладачі використовують демонстрацію презентаційного матеріалу з мультимедійним забезпеченням, 64,7% викладачів демонструють відео, 33,3% використовують вирішення ситуативних теоретичних та практичних завдань тощо.

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

Академічна свобода в ОНТУ забезпечується відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (https://surl.li/aldnne) та інших внутрішніх нормативних документів Університету. Вона реалізується через право НПП самостійно обирати методи, засоби й технології навчання з урахуванням змісту освітніх компонентів і вимог ОНП. Обрані підходи відображаються в силабусах ОК і передбачають варіативність методів викладання, підтримку творчості, вільного обміну думками та критичного осмислення наукових проблем.
Вивчення обов'язкових ОК передбачає ознайомлення з різними науковими підходами й концепціями, що дає змогу ЗдВО формувати власну аргументовану позицію та самостійно оцінювати способи розв'язання дослідницьких завдань. Здобувачі також беруть участь у вдосконаленні ОНП через щорічні опитування здобувачів та випускників (http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/anketuvannya/), результати яких сприяють забезпеченню прозорості освітнього процесу й урахуванню пропозицій його учасників.
Академічна свобода ЗдВО реалізується також через право на формування індивідуального навчального плану та можливість академічної мобільності, зокрема міжнародної, відповідно до Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність учасниками освітнього процесу ОНТУ (https://surl.li/qcrdsr). Це створює умови для індивідуалізації навчання, розвитку дослідницької самостійності та відповідального вибору освітньої траєкторії.

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

Інформація щодо цілей, змісту та результатів навчання наведена в силабусах обов'язкових ОК на сайтах кафедри ТЗіК https://surl.li/kdimle і ТМОЖПтаІК https://tm.ontu.edu.ua/аспірантура/ і у сиалбусах вибіркових ОК на випускових кафедрах – кафедра ТЗіК https://surl.li/ijjxlc; кафедра ТЗПХіКВ https://surl.li/tfnmyp; кафедра ТВтаСА https://surl.li/dmznyj; кафедра ТМОЖПтаІК https://surl.li/skpzjj; кафедра ТРіОХ https://surl.li/xnyzpu; кафедра ТМРіМ https://surl.li/vzlort, кафедра ХХЕтаБ lnk.ua/DmMmyC26T. В електронній бібліотеці ОНТУ наявна електронна база методичного забезпечення, доступ до якої здійснюється через корпоративний акаунт (https://library.ontu.edu.ua/). Доступ до інформаційних ресурсів щодо освітньої діяльності в ОНТУ вільний та безоплатний. Критерії оцінювання для окремих форм та методів оцінювання знаходяться безпосередньо у силабусах.
Викладачі на початку викладання ОК окреслюють загальну кількість кредитів і модулів, оголошують систему оцінювання та порядок накопичення балів з ОК. Опитування свідчить, що 100% здобувачів задовольняє якість викладання на даній освітній програмі, 100% опитуваних вважають процедуру проведення контрольних заходів прозорою та зрозумілою, 100% зазначили , що викладачі ознайомлюють з формами контрольних заходів, критеріями. 100% опитаних респондентів вказують, що викладачі, у переважній більшості на першому занятті ознайомлюють їх із формами контрольних заходів та критеріями оцінювання знань lnk.ua/aRERIjeL1.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в ОНТУ lnk.ua/fkypUxHnu,
Положенням про організацію наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності ОНТУ lnk.ua/v7UWTEuQs,
Положенням про наукову та науково-дослідну роботу здобувачів ОНТУ lnk.ua/WVtmI2IQa поєднання навчання і досліджень забезпечується через взаємозв'язок змісту ОК з тематикою дисертаційних робіт ЗдВО. При вивченні ОК4, ОК7, ОК8 аспіранти поглиблюють теоретичні знання, опановують методи досліджень, розвивають навички критичного аналізу наукової інформації, планування експериментів, інтерпретації результатів. Набуті компетентності застосовуються при виконанні наукового дослідження.
Наукова робота здійснюється за наукового керівництва відповідно до індивідуальних планів ЗдВО і передбачає

систематизацію отриманих результатів, їх обговорення на засіданнях випускових кафедр та ННІ по закінченні кожного семестру, а також апробацію на наукових заходах. Участь у конференціях, підготовка тез доповідей і наукових публікацій сприяють розвитку дослідницьких компетентностей, уміння аргументовано представляти результати та обговорювати їх з науковою спільнотою, зокрема:
– на конференції викладачів університету
- Солоницька І. В., Купріянов К. В. Удосконалення технології булочки для бургерів з підвищеним вмістом рослинного білку для розширення асортименту персоналізованих виробів [Електронний ресурс]. Зб. тез доп. 86-ї наук. конф. викладачів ун-ту, Одеса, 20–24 квіт. 2026 р. / ОНТУ. Одеса, 2026. С. 61-62. Режим доступу: lnk.ua/vQE2UrBuY;
- Каменева Н. В., Бурлаченко Н. П. Аналіз ситуації з виробництвом та споживанням вин з сорту Тельті-Курук в Україні [Електронний ресурс]. Зб. тез доп. 86-ї наук. конф. викладачів ун-ту, Одеса, 20–24 квіт. 2026 р. / ОНТУ. Одеса, 2026. С. 153-154. Режим доступу: lnk.ua/vQE2UrBuY;
- на щорічній Міжнародній науково-практичній конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів» http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/
- при публікації тез, свідоцтв про авторське право, патентів аспірантів у співавторстві з керівниками
- Подолян З.С. Ткаченко Н.А. Біотехнологія йогуртових біфідо-продуктів для спортсменів. Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування [Електронний ресурс]: матер. Міжнар. наук. конф., 16–17 квітня 2026 р./Держ. біотехнол. ун-т. – Харків: ДБТУ, 2026. С. 196-198. – Режим доступу: lnk.ua/b9eFfQ6uZ;
- Свідоцтво про авторське право №131065. Комп'ютерна програма «Програма управління виробничим технологічним обладнанням». Жуков Б.С., Макаринська А.В. Реєстрація 05.11.2024.;
- Луцький В.В., Поварова Н.М., Бурдо О.Г., Молчанов М.Ю., Сиротюк І.В. (2025). СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОЇ СТРУКТУРОУТВОРЮЮЧОЇ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ (Патент України № 160119). УКРНОІВІ. lnk.ua/hDxCVXgl9.
Також результати досліджень ЗдВО використовуються при оновленні й удосконаленні змісту ОК. Так, до змісту ОК8 lnk.ua/pRAimZSy3, змістовний модуль 5, у 2026р. включено результати досліджень аспірантів Клименко О.Г. і Дідуха Е.Г.

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

В ОНТУ зміст ОК ОНП постійно оновлюється на основі сучасних практик у галузі харчових технологій і власних наукових досягнень НПП. Процедури регламентують: Порядок розробки, затвердження, періодичний перегляд та закриття освітніх програм https://surli.cc/dcakhd, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ https://surl.li/pmrabh, Кодекс академічної доброчесності https://surl.li/ekyagw, Положення про внутрішню систему забезпечення якості освіти https://surl.li/bzxsiv, Положення про підвищення кваліфікації працівників https://surl.li/zjgvca. Перегляд ОК обговорюється на засіданнях кафедр, робочої групи ОНП і погоджується Методичною радою зі спеціальності 181/G13 «Харчові технології».
1. Оновлення ОК7 і ОК8. Розроблено нові силабуси ОК7 lnk.ua/6Rndydg35, ОК8 lnk.ua/pRAimZSy3 з урахуванням пропозицій стейкголдерів. За пропозицією ЗдВО змістовний модуль (ЗМ) 1 ОК8, розроблений у 2025 р. на основі досліджень проф. Єгорова Б. (https://surl.li/dtzbec):
Yegorov B., Yegorova A., Yeryganov K. Microbiomes of human and livestock animal gastrointestinal tracts and of food products and compound feeds: connections and impacts. Part 1. Food Science and Technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 15–26. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2651; Part 2. 2024. Vol. 18, Issue 1. P. 4–14. https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2790, перенесено до ОК7.
2. За пропозиціями роботодавців В. Чагаровського lnk.ua/eyp4FEMKl і С. Капшука lnk.ua/TXrDtNR82 розширено ОК8 новими темами з технологій молочних і олійно-жирових продуктів:
- проф. Ткаченко Н.А. (https://surl.li/nehewp) доповнила ЗМ 5 ОК8 2 темами:
1. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Технологія сиру Сулугуні з насінням льону. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2. С. 368–375. DOI: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.36.
2. Дідух Е.Г., Чагаровський О.П. Технологія сиру м'якого з білою пліснявою із застосуванням новітніх молокозсідальних інгредієнтів. Scientific Works. 2025. Vol. 89, iss. 2. P. 39–50. DOI: 10.15673/swonaft.v89i2.3386
- доц. Котляр Є.О. (lnk.ua/kuhVpNicO) доповнив ЗМ 6 ОК8 2 темами:
1. Kotliar Ye., Iegorov B. Technological modes of pressing for cherry kernel oil production. Ukrainian Food Journal. 2025. 14(1). P. 71–83. https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8.
2. Живора Г., Котляр Є. Перспективи одержання олійно-жирової продукції з насіння соняшнику та збагачення її CO_2-екстрактами. Scientific Works. 2025. 88(2). С. 66–78. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3040.
3. Проф. Капустян А.І. розробила новий ЗМ 8 ОК8, який отримав високу оцінку стейкголдера Смуглія І. lnk.ua/1SUBgQFq4 в частині напрямів глибокої переробки агросировини та отримання функціональних інгредієнтів:
1. Kapustian A., Cherno N., Naumenko K. et al. Regulation of functional foods in Ukraine and the world. Prospects for the use of postbiotics as functional ingredients. Food Science and Technology. 2023. Vol. 17, iss. 2. P. 4–17. https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641

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

Інтернаціоналізація діяльності ОНТУ регулюється Стратегією розвитку університету https://surli.cc/peyyio. Для НПП і ЗдВО можливий доступ до міжнародних науковометричних баз даних https://surl.lu/bbndyb, до участі у міжнародних проектах «Еразмус+», що координується Центром міжнародного співробітництва ОНТУ https://surl.li/yrenne.
Доц. каф. ТВтаСА Манолі Т.А.: рецензент міжнародного видання Heliyon: цитування у Scopus https://orcid.org/0000-0001-9121-9232.

Проф. каф. ТЗіК Станкевич Г.М.: участь у наукових дослідженнях з Алматинським технологічним університетом, результати публікуються у індексованих наукових журналах, у т.ч. Scopus, lnk.ua/ZhSC4Lti4.
Доц. каф. ТМОЖПтаІК Котляр Є.О.: проходив міжнародне мовне стажування у рамках міжнародної академічної мобільності (01.10.25–01.10.26), компанія Easy ABC Language Scool (Тайланд).
Проф. Ткаченко О.Б., проф. Каменева Н.В., доц. Саркісян Г.О., асп. Бобошко Ю., кафедра ТВтаСА: міжнародне стажування «Advanced Innovations in Viticulture and Enology: From Vineyard Practices to International Wine Marketing» (14.05.26–30.10.26), Міжнародний науково-дослідний центр VINOS DE LA LUZ, Іспанія.
Проф. каф. ХХЕтаБ Капустян А.І.: читання лекцій за програмою міжнародної академічної мобільності ERASMUS+ (22.05.23-26.05.23), University of Teramo, Італія.
Проф. каф. ТМОЖПтаІК Ткаченко Н.А.: міжнародне стажування «International Academic Mobility Program - Internship Abroadin Wartime» (01.04.24– 29.06.24), Університет прикладних наук і мистецтв, Швейцарія.

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

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

Відповідно до пункту 2.4.4 «Положення про організацію освітнього процесу» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf) контрольні заходи у межах освітніх компонентів ОНП включають вхідний, поточний, модульний, підсумковий, атестацію, моніторинговий та ін. види контролю, які використовуються для перевірки рівня досягнення РН. Форми контролю відображено в ОП, навчальному плані, силабусах ОК.
Критерії оцінювання результатів навчання є обов'язковим складником навчально-методичного контенту ОК. Ці критерії дають змогу здобувачам зрозуміти вимоги до рівня досягнення запланованих результатів навчання за ОК, а також сформованості загальних і фахових компетентностей. Оцінювання здійснюється за 100-баловою накопичувальною шкалою для дифзаліку, та за 100-баловою шкалою для екзамена з відведенням 30 балів на остаточний контроль.
Форми поточних контрольних заходів та критерії оцінювання РН розробляються викладачами згідно тематики ОК та зазначаються у силабусах.
Всі силабуси розглядаються та затверджуються на засіданнях кафедр та методичної Ради зі спеціальності 181/G13 Харчові технології. Зміст та форми контрольних заходів спрямовані не тільки на перевірку репродуктивних знань здобувачів, але й на формування критичного мислення, навичок самоконтролю та взаємоконтролю, вміння викладати та доводити власну думку. В основу системи накопичення балів покладено бали, що нараховуються під час роботи на практичних/лабораторних заняттях. Підсумковий контроль представлено як екзамен, диференційований залік і захист звіту з педагогічної практики. Більш детально форми контрольних заходів за ОК наведено у таблиці 3.
Об'єктивний рівень наукової складової та досягнень здобувачів оцінюється на публічних засіданнях кафедр, навчально-наукових інститутів при звітуванні аспірантів щодо проміжних результатів роботи. Так, наукова атестація здобувачів відбувається двічі на рік (за одне півріччя та навчальний рік) шляхом розширеного засідання кафедр, інститутів за участі аспірантів, які доповідають про результати виконання індивідуального плану роботи. Завершальним об'єктом оцінювання є належним чином оформлений рукопис дисертаційної роботи (за результатами наукового дослідження), а також її публічний захист.
Всі зазначені заходи повною мірою дозволяють перевірити у аспірантів досягнення програмних результатів навчання, а також дають можливість формулювання пропозицій щодо необхідності удосконалення ОК та ОНП в цілому.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО забезпечується шляхом зображення відповідної інформації в силабусах відповідних ОК lnk.ua/u3KAvs3uF, де наведено розподіл балів за змістовними модулями, а також вказані максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу з урахуванням їхньої вагомості та трудомісткості. Критерії оцінювання доводяться до відома здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії на початку вивчення кожної дисципліни. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 100-баловою шкалою ОНТУ. Розробка критеріїв оцінювання здійснюється з урахуванням: Положення про організацію освітнього процесу https://surl.li/xklcnc та Положення про проведення підсумкового контролю в дистанційному режимі https://surl.lu/emyixb. Дані Положення містять процедуру проведення контрольних заходів, а також процедури повторної здачі та оскарження результатів. Проводиться анкетування здобувачів вищої освіти щодо чіткості та зрозумілості контрольних заходів lnk.ua/k0u82VwPF.

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

Інформацію про форми контрольних заходів наведено в ОНП, навчальному плані та силабусах, де також детально описано критерії та шкалу оцінювання кожного контрольного заходу. Регламент контрольних заходів визначається в Положенні про організацію освітнього процесу https://surl.li/yvdldp та Положенні про проведення підсумкового контролю в дистанційному режимі https://surl.li/mqcrga. Здобувачів ВО інформують про форми контролю та

критерії оцінювання на початку навчального року, на початку вивчення дисципліни та проведення контрольного заходу. Кожен модуль дисципліни оцінюється до 100 балів. Модуль вважається позитивно оціненим, якщо отримано 60 – 100 балів. Семестрові екзамени проводяться за укладеним відділом аспірантури та докторантури розкладом підсумкових семестрових контролів, який доводиться до відома викладачів і аспірантів на дошках оголошень і на сайті ОНТУ https://www.rozklad.ontu.edu.ua/. Диференційовані заліки з ОК виставляються викладачем на останньому занятті або у визначені зав. відділом аспірантури та докторантури терміни за результатами поточного та підсумкового контролю. Щорічно проводиться анкетування аспірантів щодо обізнаності про форми контрольних заходів, критеріїв оцінювання lnk.ua/k0u82VwPF, у якому 100% здобувачів відзначили, що ознайомлення з критеріями оцінювання за ОК проводить викладач цієї дисципліни, а сама процедура контрольних заходів є прозорою та зрозумілою.

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

Стандарт спеціальності 181 «Харчові технології» затверджений наказом №1429 від 23.12.2021 https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf. Атестація здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії здійснюється у формі публічного захисту дисертації. Тематика дисертаційних робіт відповідає вимогам до кваліфікаційних робіт, зазначених у стандарті. Процедура подання дисертаційних робіт регулюється Положенням про порядок розгляду дисертаційних робіт, які виконуються в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-the-procedure-for-reviewing-dissertation-works-performed-at-ONUT.pdf. Для запобігання плагіату в роботах керуються Положенням про перевірку наукових робіт на наявність плагіату в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-checking-scientific-papers-for-plagiarism.pdf та Кодексом академічної доброчесності ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf.
Єдиний державний кваліфікаційний іспит за цією спеціальністю відсутній.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf та Положенням про проведення підсумкового семестрового контролю в дистанційному режимі https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-conducting-the-final-semester-control-in-remote-mode-ONUT.pdf, що розміщені на сайті ОНТУ.
Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується своєчасним оприлюдненням на сайті університету розкладів екзаменів https://www.rozklad.ontu.edu.ua/, дифзалік складається на останньому занятті з відповідного ОК. Календарні строки окремих етапів освітнього процесу, у тому числі контрольних заходів, відображено у затвердженому в установленому порядку графіку освітнього процесу. Щорічно проводиться опитування здобувачів ВО щодо обізнаності з процедурами проведення контрольних заходів lnk.ua/k0u82VwPF, у якому 100% здобувачів відзначили, що вони ознайомлені з контрольними заходами та критеріями оцінювання знань з дисципліни і вважають їх прозорими та зрозумілими.

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

Основним принципом забезпечення якості освітнього процесу в ОНТУ є прозорість та неупередженість оцінювання досягнень здобувачів ВО відповідно до Положення про організацію освітнього процесу. Інформація про форму проведення, критерії оцінювання контрольних заходів, є загальнодоступною і оприлюднюється на початку вивчення ОК. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується відкритістю інформації щодо тривалості екзамену, його змісту, єдиних критеріїв оцінювання. Також встановлюються єдині правила перездачі контрольних заходів. Крім того, для об'єктивності проведення екзамена його приймають 2 викладачі, що відзначають 100 % здобувачів у опитуванні lnk.ua/k0u82VwPF, а для об'єктивності захисту звітів з педагогічної практики створюється комісія у складі трьох викладачів кафедри.
Організація і порядок роботи ЕК регламентується «Положенням про екзаменаційну комісію» https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/regulation_exam_com-ONUT.pdf.
Вирішення конфліктних ситуацій регламентується Положенням про запобігання конфлікту інтересів в освітньому процесі ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations_on_the_prevention_of_conflicts-ONUT.pdf Випадків оскарження результатів контрольних заходів та атестації здобувачів ОНП, а також конфлікту інтересів не відбувалося.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf. Після термінів проведення підсумкового контролю кафедри узгоджують з відділом аспірантури та докторантури дати перескладання незадовільних оцінок з кожного ОК для ЗдВО, які навчаються, не більше двох разів: перший раз – двом викладачам, другий – комісії, яка створюється відділом аспірантури та докторантури (викладач, який приймав екзамен, зазвичай, до неї вже не включається). Для проведення перескладання відділом аспірантури та докторантури виготовляються відомості успішності з перескладання підсумкового контролю з певного ОК. До таких відомостей

можуть вноситися особи, які навчаються в різних академічних групах. Перескладання, зазвичай, організовується до початку нового семестру. Перескладання відбувається згідно з графіком, який укладається відділом аспірантури та докторантури. Підсумкова оцінка за результатами вивчення ОК виставляється за національною шкалою, шкалою (рівнем досягнень) ОНТУ та шкалою ЄКТС. На ОНП повторного складання контрольних заходів з метою підвищення оцінки не здійснювалось.

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

Порядок оскарження та урегулювання процедури проведення контрольних заходів у ОНТУ здійснюється відповідно до пункту 2.8 Положення про організацію освітнього процесу https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf. У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача ВО чи викладача, після розгляду заяви, залежно від виду контрольного заходу приймається рішення щодо подальших дій.
Наприклад, для приймання семестрового екзамену організовується комісія, до якої входять завідувач і два викладачі відповідної кафедри (викладач, який приймав екзамен, зазвичай, до неї вже не включається), завідувач відділу аспірантури і докторантури та представник Ради молодих вчених ОНТУ (голова/заступник/секретар). Якщо у конфліктній ситуації екзаменатором є завідувач кафедри, то склад комісії формується без його участі із залученням фахівців із відповідної навчальної дисципліни з інших кафедр, а за відсутності таких – спеціалістів з інших ЗВО.
Відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти ОНП, що акредитується, не зафіксовано.

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

Дотримання академічної доброчесності є частиною внутрішньої системи забезпечення якості ВО ОНТУ. Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності відображені у Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості ВО ОНТУ (п.9) https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf Кодексі академічної доброчесності ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf, Положення про перевірку наукових робіт на наявність плагіату https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-checking-scientific-papers-for-plagiarism.pdf. Ці положення спрямовані на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці учасників освітнього процесу. Учасники освітнього процесу добровільно декларують своє прагнення до дотримання академічної доброчесності (Декларації про академічну доброчесність: https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/DECLARATION-pedagogical-worker-ONUT.pdf та https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/DECLARATION-Higher-Education-Applicant-ONUT.pdf). Всі наукові роботи аспірантів перевіряються на наявність плагіату та проходять обговорення на засіданні кафедр та відповідного навчально-наукового інстиутуту – ННІ харчових технологій ім. М.О. Грішина, або ННІ зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза, або ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського.

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

Політика і процедури дотримання академічної доброчесності в ОНТУ є чіткими, зрозумілими та доступними для усіх учасників освітнього процесу. Основними інструментами протидії порушенням академічної доброчесності в ОНТУ, зокрема, академічному плагіату та самоплагіату, є задіяння можливостей ліцензійного сервісу Turnitin (https://www.turnitin.com/). Перевірці підлягають не тільки результати дисертаційного дослідження, а й всі наукові роботи аспірантів.
Всі дисертаційні роботи розміщено у вільному доступі за посиланням «Разові спеціалізовані вчені ради» https://ontu.edu.ua/one_time_specialized_scientific_councils.

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

Університет популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОНП наступним чином:
- постійна актуалізація цінностей академічної доброчесності усіма НПП у рамках проведення круглих столів та інших наукових заходів;
- пояснення здобувачам вищої освіти за ОНП змісту, принципів, видів порушень та відповідальності за порушення академічної доброчесності;
- постійна актуалізація цінностей академічної доброчесності усіма НПП у рамках викладання навчальних дисциплін за ОНП, особлива увага приділяється при викладанні ОК 4 Методологія наукових досліджень, ОК3 Цифрова наука та інформаційні технології та ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі.
Основними інструментами популяризації академічної доброчесності на ОНП є:
– інформування здобувачів щодо змісту Кодексу академічної доброчесності ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf та неприпустимості плагіату;
– декларування прагнення до дотримання академічної доброчесності (Декларації про академічну доброчесність: https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/DECLARATION-Higher-Education-Applicant-ONUT.pdf.

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

За порушення академічної доброчесності педагогічні, науково-педагогічні та наукові працівники ОНТУ можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності як відмова у присудженні наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання; позбавлення присудженого наукового ступеня чи присвоєного вченого звання; позбавлення права брати участь у роботі визначених законом органів чи займати визначені законом посади, що визначається Положенням про перевірку наукових робіт на наявність плагіату в ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Regulations-on-checking-scientific-papers-for-plagiarism.pdf та Кодексом академічної доброчесності ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Code-of-Academic-Integrity-ONUT.pdf. У разі виявлення плагіату в дисертаційній роботі, така робота не допускається до захисту. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до таких видів відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП; відрахування з ОНТУ; позбавлення академічної стипендії, тощо.
Випадків порушення академічної доброчесності на ОНП, що акредитується, не було.

6. Людські ресурси

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

Рівень професіоналізму та академічної кваліфікації НПП, залучених до реалізації ОНП, забезпечує досягнення визначених ОНП цілей, РН і спроможність забезпечити ОК, що викладаються. Детальна інформація щодо кваліфікації та професійного досвіду НПП зазначена у таблиці табл. 2 самозвіту. Всі НПП відповідають за своєю освітою ОК. До реалізації ОНП залучено 16 викладачів: 7 кандидатів наук та 9 докторів наук. Відповідність ННП освітнім компонентам підтверджується публікаціями у наукометричних і фахових виданнях. Наприклад, ОК 8 Наукові основи харчових технологій – викладач проф. Ткаченко Н.А.:
1. Chaharovskyi O., Tkachenko N., Didukh E., Anichin V. Justification of the ripening parameters of Camamber cheese produced using modern dairy ingredients. Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 66-74. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2656
2. Tkachenko N., Chaharovskyi O., Kruchek O., Mardar M., Rovinska A. Optimization of pressing parameters for soft bifidus-containing cheeses // Food Science and Technology. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 121-128. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3306
3. Makovska T.V., Tkachenko N.A., Pylypenko L.M., Sevastyanova O.V., Kylymenchuk O.O. Probiotic emulsified products with biologically active colorful attractants. Journal of Chemistry and Technologies. Дніпро, 2025. Vol. 33(2). P. 418-426. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.324956
4. Tkachenko N., Podolian Z. The usage chia seeds in the production of yogurt desserts for athletes. Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. № 25/1. P. 33-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3077
5. Чагаровський О., Ткаченко Н., Дідух Е., Анічін В. Обґрунтування параметрів пастеризації молока у технології сиру м'якого камамбер // Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 58-65. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2831
6. Ткаченко Н., Кучерак П., Маштаков Д., Муніца М. Оптимізація складу біфідо-сиру зернистого з ягідними капсульованими наповнювачами. Scientific Works. 2024. № 87/2. С. 17-26. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2826
7. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Обґрунтування параметрів змішування сировинних інгредієнтів у технології сухих молочних продуктів для спортсменів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі: Серія Технічні науки 2025. № 1, С. 30-34. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-5
8. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pesto Red. Scientific Works, Том 89, Випуск 2. С 152–160. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417
9. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Розроблення системи управління безпечністю НАССР при виробництві сиру твердого «Pesto Red». Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2, № 5. С. 187-196. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.19
Більш детально інформацію про викладачів надано у табл. 2.

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

Конкурсний відбір науково-педагогічних працівників в ОНТУ здійснюється на засадах прозорості, відкритості, об'єктивності і недискримінації відповідно до Положення про проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) http://surl.li/emzdqa, Положення про конкурсну комісію http://surl.li/osnfxr, Положення про атестацію наукових співробітників ОНТУ http://surl.li/aavutx.
Під час конкурсного відбору оцінюються освіта, наукова кваліфікація, професійний досвід, навчально-методична, науково-дослідна діяльність претендентів та їхня здатність забезпечувати якісну реалізацію освітніх компонентів. До викладання за ОНП залучаються фахівці, компетентність яких відповідає змісту ОК і завданням підготовки докторів філософії. Важливими складовими професійної діяльності викладачів є дотримання принципів академічної доброчесності, постійне підвищення кваліфікації і розвиток наукового потенціалу.
Відповідність професійного рівня викладачів потребам ОНП підтримується через систематичне оцінювання результатів їхньої діяльності, атестацію і професійний розвиток відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ http://surl.li/trlxeu і нормативних документів щодо підвищення

кваліфікації. Сукупність цих процедур сприяє послідовному застосуванню встановлених вимог до викладачів, забезпеченню належної якості освітнього процесу і досягнення програмних результатів навчання.

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

Залучення роботодавців до освітнього процесу відбувається через організацію майстер-класів, круглих столів, форумів, Ярмарок вакансій https://surl.li/lfotfa з підприємствами і професійними спілками харчової галузі: Спілка молочних підприємств України https://uadairy.com, Спілка «Борошномели України» https://ukrmillers.com, Асоціація «Укроліяпром» https://surl.li/nmedxm, Всеукраїнська асоціації пекарів https://vap.org.ua, Союз птахівників України https://surl.li/zqfjsy, ГС «Асоціація з інтеграції HACCP» https://surl.lt/duiblp, Асоціація шеф-кухарів України https://chef.kiev.ua, ГС «Асоціація садівників, виноградарів та виноробів України» https://surl.li/wcesca, Асоціація «Морозиво і заморожені продукти» https://surl.li/winudy.
Деякі викладачі кафедр поєднують професійну і науково-педагогогічну діяльність.
Провідні фахівці проводять відкриті лекції для НПП і ЗдВО:
– 19.02.26р. технолог компанії «IFT Ingredients» Косован Діана: гостьова лекція щодо питань використання інгредієнтів у сучасному харчовому виробництві і їх впливу на формування якісних і безпечних показників продукції lnk.ua/zmeb4KZfo.
– 06.04.26р. маркетолог і амбасадор «Villa Tinta Winery» Тінтулова Аліна: відкрита лекція «UA Winemakers View: Slow Wine Fair» lnk.ua/bWzAcqJnX;
– 22.09.26р. директор компанії Нутрімаск, PhD Барановський Євген: відкрита лекція «Інноваційні кормові суміші — сучасні раціони та добавки для тварин і птиці, що містять пробіотики, пребіотики, нанокомпозиції, органічні кислоти» lnk.ua/ZlAdvTyOI .

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

В ОНТУ функціонує система якості освіти, розроблено перелік нормативної документації, спрямованої на професійне зростання викладачів: Положення про організацію освітнього процесу https://surl.li/qdbjtt, Політика ОНТУ в галузі якості https://surl.li/ftqsgt, Положення про проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників і укладання з ними трудових договорів (контрактів) https://surl.li/eledxa, Положення про підвищення кваліфікації https://surl.li/rtsmki.
Згідно Положення про проведення конкурсного відбору на заміщення вакантних посад (https://surl.li/iyngsc) в ОНТУ для професійного зростання викладачів ОНП використовують стажування згідно план-графіків, навчання у Вищій школі педагогічної майстерності ОНТУ, міжнародні стажування за індивідульним графіком https://surl.li/lljtlg , науково-методичні і науково-практичні конференції, семінари lnk.ua/LoQu2xNdQ міжнародна співпраця lnk.ua/Wh1oqaR79.
За даною ОНП міжнародне стажування: у Польщі (Макаринська А., Тележенко Л., Фліпенко О., Попель О., Шевченко Г.), Швейцарії (Ткаченко Н.), Тайланді (Котляр Є.), Іспанії (Ткаченко О., Каменева Н., Саркісян Г.) та ін. Програми академічної мобільності Erasmus+ за ОНП: Капустян А. (Франція), Ольшевська О. (Латвія, Угорщина, Німеччина, Іспанія).
НПП беруть участь у міжнародних проектах вебінарах, онлайн курсах, виставках (http://surl.li/gvbdr), функціонує Школа кормів (http://isf.ontu.edu.ua) створено Раду молодих вчених (https://surl.li/fduqvw).

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Відповідно до Стратегії розвитку ОНТУ в умовах воєнного і повоєнного відновлення України lnk.ua/Ww51ra4W2 Університет сприяє розвитку викладацької майстерності НПП, створюючи академічне середовище для розвитку патріотизму і соціальної активності НПП через: підвищення кваліфікації на провідних підприємствах галузі й у ЗВО; моральне і матеріальне заохочення за підготовку навчально-методичного забезпечення, викладання ОК іноземною мовою, публікації у фахових і міжнародних виданнях, зокрема Scopus, WoS; навчання у Вищій школі педагогічної майстерності. Щороку проводяться конференції для підвищення професіоналізму НПП lnk.ua/LoQu2xNdQ.
Викладацьку майстерність оцінюють за рейтинговою системою діяльності НПП із подальшим преміюванням і відзначенням на Вченій раді ОНТУ найкращих НПП року за результатами наукової, соціальної, педагогічної і міжнародної діяльності, а також наданням путівок для відпочинку на базах «Дружба» (м.Одеса) або «Південний Буг» (смт.Саврань). Серед НПП, що забезпечують навчання за ОНП, почесні грамоти ректора ОНТУ і матеріальне заохочення отримали доц. Котляр Є. (2023р), проф. Жигунов Д. (2024р), доц. Солоницька І. (2025р). Доц. Макаринська А. (2025р), проф. Капустян А. (2025р), доц. Солоницька І. (2026р) отримали грамоти Оксена Лісового (Міністра освіти і науки України); проф. Каменева Н. (2024р) отримала грамоту Гайду Олександра, Голови Комітету ВРУ з питань аграрної та земельної політики та грамоту (2024р) Одеської районної військової адміністрації.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Освітній процес в ОНТУ глибоко орієнтовано на набуття здобувачами необхідних компетенцій і програмних результатів, зазначених в ОНП. Здобувачі мають загальний та індивідуальний доступ до навчальної, методичної і наукової літератури як на паперових, так і на електронних носіях (фонди бібліотеки, кафедр, вебресурси Університету). Систематично оновлюється і поповнюється бібліотечний фонд (https://library.ontu.edu.ua/), електронний архів (https://card-file.ontu.edu.ua/), в ОНТУ функціонує «Реферативний менеджер» (https://4ref.ontu.edu.ua/), відкрито доступ до повнотекстових ресурсів порталів WoS, Scopus, Science Direct https://kci.ontu.edu.ua/uk/pages/indexing. Навчально-методичне забезпечення ОНП систематично оновлюється і доступне на платформі Moodle (http://moodle.ontu.edu.ua/), що обумовлює в т.ч. можливість асинхронного навчання. В ОНТУ створено локальну мережу з доступом до високошвидкісного інтернету. Фінансове забезпечення за ОНП є достатнім. Джерела формування фінансових ресурсів ОНП: кошти державного замовлення і фізичних осіб. Формування досвіду ЗдВО щодо теоретичної та практичної науково-дослідної роботи реалізується в сучасних лабораторіях університету, організованих за участі стейкголдерів із бізнесу і грантових здобутків. Для ведення якісної освітньої, наукової та виховної діяльності матеріально-технічна база ОНТУ є достатньою і складається з 6 навчальних корпусів, фізкультурно-оздоровчого комплексу, 8 гуртожитків, їдалень, буфетів, лекційних аудиторій та ін.

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

Формування сприятливого освітнього середовища – ключова ціль Стратегії розвитку ОНТУ lnk.ua/Ww51ra4W2 і Корпоративного Кодексу http://surl.li/wjvvbr. Викладачам і здобувачам Університет забезпечує: безоплатний доступ до інформації http://surl.li/diicmx, http://surl.li/dwmyzj, http://surl.li/mzrmmy, http://surl.li/jbcnlx; доступ до міжнародних наукометричних баз даних; користування навчально-науковою та спортивною базами ОНТУ; участь у НДР, конференціях https://ontu.edu.ua/plan_conferences, конкурсах, публікації наукових оригінальних робіт; академічну мобільність http://surl.li/megyrd.
В Університеті здобувачам ВО також забезпечено право на: безпосередню участь в удосконаленні навчального процесу; широкий вибір ОК; реалізацію експериментальних досліджень в навчально-наукових лабораторіях; проживання у гуртожитку на строк навчання https://surl.li/btnifc, участь у діяльності органів самоврядування ОНТУ та ін.
З метою розвитку soft skills здобувачів ВО в ОНТУ на громадських засадах діє Інститут культури і мистецтва http://surl.li/ngpgrm, проводяться тренінги з психологом Університету та зі спеціалістами з цифрової науки та наукометрії https://surl.li/vmceft .
Регулярне анкетування викладачів lnk.ua/FOn2smIkC та здобувачів ВО lnk.ua/iX4bJvh86 засвідчує, що освітнє середовище задовольняє їхні потреби та інтереси з навчальної, наукової та викладацької діяльності.

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

Право здобувачів вищої освіти на безпечні умови навчання, праці, на спеціальний навчально-реабілітаційний супровід та вільний доступ до інфраструктури відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я, відображено у Стратегії розвитку ОНТУ lnk.ua/Ww51ra4W2 у Статуті ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/statute-ONTU.pdf.
Санітарно-технічний стан усіх приміщень, в т.ч. навчальних аудиторій ОНТУ, відповідає вимогам чинних норм, правил експлуатації, регулярно перевіряється, проводиться профілактична робота щодо запобігання травматизму. ЗдВО проходять інструктажі з БЖД. В Університеті функціонує система оповіщення надзвичайних ситуацій і бомбосховище. Здобувачі мають доступ до інформації щодо Дій під час війни https://surl.lu/lhlxek. Відповідно до Концепції виховної роботи і фізичного розвитку http://surl.li/hzneop, в ОНТУ підтримується активний і здоровий спосіб життя. Для здійснення соціально-психологічного супроводу освітньо-виховного процесу в ОНТУ передбачено консультації, тренінги з практичним психологом http://surl.li/gtllwd. В ОНТУ діє медичний пункт, заключено Договори про співпрацю між ОНТУ та КНП «Центр первинної медико-санітарної допомоги № 2» Одеської міської ради (КНП «ЦПМСД № 2» ОМР). Випадків порушень правил техніки безпеки та травмувань на ОНП не зафіксовано.

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

Відповідно до Статуту ОНТУ https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/statute-ONTU.pdf., однією з цілей його діяльності є «забезпечення рівного доступу до здобуття освіти» через створення відповідних механізмів освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки. Відділ аспірантури та докторантури забезпечує освітню та організаційну підтримку ЗдВО з широкого кола питань навчання в Університеті (допомагає та інформує їх щодо освітнього процесу, проживання в гуртожитку та ін.), організовує зустріч з гарантом ОП для формування індивідуальної освітньої траєкторії (Положення про організацію освітнього процесу http://surl.li/ikssph, Положення про тьюторів http://surl.li/arwjfl.) Комунікація викладачів зі здобувачами ВО здійснюється безпосередньо під час занять, консультацій і неформальних зустрічей. ОНТУ реалізує інформаційну підтримку здобувачів ВО через офіційний сайт https://ontu.edu.ua/, сайти ННІ та випускових кафедр. Також для інформаційного забезпечення освітнього процесу організовано онлайн доступ здобувачів до розкладу занять http://surl.li/luwryi/, платформи Moodle http://surl.li/utisya. Інформування ЗдВО про заходи і можливості здійснюється також через соціальні мережі та групи в месенджерах. Органи студентського самоврядування

забезпечують захист прав і інтересів ЗдВО. Первинна профспілкова організація здобувачів ОНТУ, Студрада створює ЗдВО інформаційну, соціальну і організаційну підтримку, допомагає долучатися до соціальної діяльності, організації різноманітних комунікативних активностей. Для соціальної підтримки у випадках, встановлених законодавством, інститут і студентське самоврядування звертаються з клопотанням для отримання матеріальної допомоги. Також соціальну підтримку, направлену на підготовку гармонійно-розвиненої, суспільно-активної особистості здійснює відділ організаційної роботи та медійної реклами http://surl.li/zllldi. Для психологічної підтримки проводяться зустрічі з практичним психологом Боровик Л.В. http://surl.li/gtllwd, http://mbc.ontu.edu.ua/3463/.Консультативну підтримку здобувачам ВО з правових питань і з питань працевлаштування надає Центр сприяння працевлаштуванню здобувачів і випускників http://foodprofi.ontu.edu.ua/uk/. Професійному зростанню здобувачів ОП сприяють усі відділи університету https://ontu.edu.ua/, створюючи умови для повної їх самореалізації. Для консультацій здобувачів долучаються випускники і роботодавці, що беруть участь в обговореннях на круглих столах, семінарах, конференціях і ярмарках вакансій. Відповідний рівень освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної і соціальної підтримки здобувачів ВО підтверджується результатами опитувань: суттєвих проблем у здобувачів освіти за ОНП не було виявлено, вони повністю задоволені освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною і соціальною підтримкою в Університеті lnk.ua/GvZJg2Gkb.

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

В Університеті створені всі умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами для повноцінної їхньої соціалізації та результативного навчання. Організація інклюзивного навчання регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ОНТУ http://surl.li/hthkfe, Положення про проведення підсумкового контролю в дистанційному режимі https://surl.lu/emyixb, Порядком супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення https://surli.cc/uikpny. В Університеті є онлайн доступ до інформаційних ресурсів бібліотеки http://surl.li/dzymyn, платформи Мудл http://surl.li/utisya, передбачені очний, дистанційний, змішаний формат навчання, аудіолекції. У навчальних корпусах ОНТУ виготовлено мобільний пандус для входу, в'їзду осіб з обмеженою рухливістю до корпусів; кнопка виклику, змонтовано металеві поручні для входу в будівлі та користування сходами; організовано допомогу особам з обмеженою рухливістю черговими по корпусах, облаштований санвузол. В ОНТУ затверджені правила прийому, де передбачені умови для осіб з особливими освітніми потребами (Додаток 18) http://surl.li/nhbubc. Укладено договір про співпрацю з Комунальною установою «Одеський інклюзивно-ресурсний центр №1» з метою отримання консультативної та організаційної допомоги в організації освітнього процесу для осіб з особливими освітніми потребами http://surl.li/shnmdc.
На ОП здобувачі ВО з особливими освітніми потребами відсутні.

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

В Одеському національному технологічному університеті функціонує Відділ з питань запобігання та виявлення корупції https://share.google/P5Ry55TJcWklPfTh8. Сформовано нормативну базу і організаційні механізми запобігання корупції, порушенням академічної доброчесності, конфліктам інтересів, дискримінації, сексуальним домаганням та іншим конфліктним ситуаціям. Зазначені вимоги поширюються на учасників освітнього процесу, зокрема здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти, наукових керівників і науково-педагогічних працівників, залучених до реалізації ОНП Харчові технології.
Нормативне регулювання цих питань здійснюється відповідно до Антикорупційної програми ОНТУ lnk.ua/x1jZZScXO, Положення про запобігання конфлікту інтересів в освітньому процесі ОНТУ lnk.ua/3LLpJdRKj, Положення про попередження і протидії сексуальним домаганням та дискримінації в ОНТУ lnk.ua/uEJXC41FY, Порядку розгляду скарг здобувачів освіти, аспірантів і докторантів ОНТУ lnk.ua/KHCE0g8F5, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ lnk.ua/qkIXLSq6v, Положення про організацію освітнього процесу lnk.ua/waJDhG3F2 і Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ lnk.ua/uFw5mDsjP.
Окремим нормативним документом є Політика протидії дискримінації, сексуальним домаганням та підтримки рівності в ОНТУ lnk.ua/QUGkrVBqZ, прийнята Вченою радою університету 3 лютого 2026 року (протокол № 7) та введена в дію наказом ректора від 6 лютого 2026 року № 24-01. Політика визначає засади забезпечення рівності, недискримінації, поваги до людської гідності, конфіденційності та реагування на відповідні порушення.
Нормативні документи оприлюднені на офіційному вебсайті Університету та доступні учасникам освітнього процесу. Ознайомлення з правилами та процедурами університету є важливим елементом забезпечення прозорості освітнього процесу та захисту прав здобувачів.
Механізми реагування передбачають можливість подання звернень і скарг відповідно до встановлених Університетом процедур, розгляд обставин конфліктної ситуації, застосування належних заходів у межах компетенції відповідальних осіб і підрозділів, а також дотримання принципів неупередженості та конфіденційності. Питання конфлікту інтересів розглядаються з урахуванням необхідності забезпечення об'єктивності оцінювання та недопущення впливу приватних інтересів на прийняття рішень. Запобігання порушенням академічної доброчесності є складовою освітньої та наукової діяльності аспірантів.
Під час реалізації ОНП Харчові технології нормативні документи Університету використовуються як основа для забезпечення безпечного, відкритого та недискримінаційного освітнього середовища, дотримання академічної доброчесності й захисту прав усіх учасників освітнього процесу. Випадків цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій на ОНП Харчові технології, яка акредитується, не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Основним документом, що регулює в ОНТУ процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП є «Порядок розробки, затвердження, періодичного перегляду та закриття освітніх програм» https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Procedure_for_development-ONUT.pdf .
Додатково процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються також такими документами: «Положенням про організацію освітнього процесу в ОНТУ» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-educat-process-ONUT.pdf) та «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти ОНТУ» (https://ontu.edu.ua/download/pubinfo/Provision-system-education-ONUT.pdf)

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

В ОНТУ підходи та вимоги до розроблення, структури, змісту, підстав і алгоритму внесення змін в ОНП регламентуються: Порядком розробки, затвердження, періодичного перегляду та закриття ОНП https://surl.li/xlkkgb; Положенням про організацію освітнього процесу в ОНТУ https://surl.li/rqacyv; Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://surl.lt/ucswqc.
Перегляд і перезатвердження ОНП здійснюються щороку. Випускові кафедри постійно моніторять її актуальність, суспільну потребу та практичну значущість компетентностей випускників. Підставами для перегляду є зворотний зв'язок зі здобувачами, випускниками, роботодавцями, академічною спільнотою та НПП, пропозиції гаранта ОНП і завідувача відділу аспірантури й докторантури, рекомендації за результатами акредитації інших ОНП.
Основні зміни ОНП у 2026 р. (lnk.ua/80zxESQkS):
- посилено орієнтацію на сталий розвиток: відповідні положення включено до мети ОНП, СК7* і РН10*;
- розширено представництво ключових галузевих асоціацій та підприємств серед зовнішніх стейкголдерів: Степан Капшук (асоціація «Укроліяпром»), Сергій Удзюмов (ТОВ «Перша виноробна станція»), Валентин Подорога (ТОВ «Деклар»), Владислав Ваврух (ТОВ «Летичівський комбікормовий завод», YEDNIST' GROUP), Дмитро Дараган (СТ «Смак життя»), Ігор Смуглій (ТОВ «Компанія «УКРБАКАЛІЯ»), Антон Ходисько (ТОВ «ВОЛЯ ІННОВЕЙШН КІТЧЕН»);
- ОНП доповнено РН9*, узгодженим із ЗК4* «Здатність до адаптації та дії в новій ситуації», що передбачає здатність здобувачів адаптуватися до нових умов, діяти в нестандартних ситуаціях і приймати обґрунтовані рішення у науковій, виробничій та педагогічній діяльності;
- уточнено матрицю відповідності програмних результатів навчання загальним і спеціальним компетентностям.
- за пропозицією ЗдВО матеріал ЗМ1 ОК8, розробленого у 2025 р. (https://lnk.ua/IP1CBHVXi), перенесено до ОК7 (https://lnk.ua/C2JgBBZgu), що усунуло змістове дублювання і забезпечило логічне структурування ОК7 і ОК8;
- за пропозицією роботодавців збільшено кількість годин в ОК8 (lnk.ua/LHiDjeznK) для змістовних модулів, які висвітлюють новітні технології молочних (lnk.ua/IPP87kYKy) і олійно-жирових (lnk.ua/yeeh8pCVt) продуктів;
- до ОК8 введено новий ЗМ8 «Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю»;
- частку аудиторного навантаження для денної форми навчання зменшено до 33%, збільшено самостійну роботу для посилення асинхронного навчання;
- оптимізовано каталог вибіркових ОК: Наукові основи розробки та удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів, Технології молочних та молоковмісних продуктів зі смако-ароматичними добавками, Хімія і технологія полісахаридів, Інноваційні технології та функціональні інгредієнти у виробництві борошняних кондитерських виробів.

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

Здобувачі ВО є учасниками робочої групи з моніторингу та перегляду ОНП, вони залучені до процесу періодичного перегляду ОНП через щорічне електронне анонімне опитування щодо якості ОНП та освітнього процесу: lnk.ua/efebm4EJH, lnk.ua/z6SFqwfdb та через безпосередню участь в обговоренні ОНП на засіданнях робочої групи, на засіданнях відповідних кафедр та навчально-наукових інститутів – ННІ харчових технологій ім. М.О. Грішина, або ННІ зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза, або ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського.
Для проведення опитування робочою групою ОНП розробляється анкета з питаннями щодо оцінювання якості, структури та змісту ОНП. Для оптимізації процесу опитування переважна більшість запитань анкети побудована за принципом закритого вибору, але ряд запитань дають можливість здобувачам ВО висловити свою позицію. 87,5% ЗдВО зазначили, що всі ОК необхідні і оновлюються відповідно до тенденцій розвитку харчової галузі; 12,5% вказали на необхідність перегляду і оновлення деяких ОК. Пропозицію здобувача Буштеця Д. (протокол №1 від 19.02.2026р.) враховано під час удосконалення змісту ОНП: матеріал змістовного модулю 1 ОК8 «Новітні технології харчових продуктів», який за змістом відповідав науковим основам харчових технологій, перенесено до ОК7

«Наукові основи харчових технологій». Крім того, до каталогу вибіркових ОК у 2026р. введено нові ОК за узгодженням із аспірантами 2025 року вступу.

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

Студентське самоврядування та здобувачі ВО безпосередньо залучені до процесу перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості як партнери (Положення про студентське самоврядування lnk.ua/mWA6Xgjjb). Аспіранти беруть участь у процедурах внутрішнього забезпечення
якості ОНП через Раду молодих вчених (Положення про Раду молодих вчених
lnk.ua/KD9cohCxR), яка розглядає та узагальнює пропозиції здобувачів третього рівня вищої освіти щодо організації їх освітньо-наукового процесу.
Голова Ради молодих вчених входить до Вченої Ради Університету. Аспіранти ОНП «Харчові технології» є представниками Ради молодих вчених lnk.ua/KD9cohCxR та органів самоврядування здобувачів вищої освіти, беруть участь у заходах, де обговорюються проблеми популяризації та дотримання принципів академічної доброчесності, інформаційного супроводу у соціальних мережах та на сайті, якості освіти, студентоцентрованого навчання, вибору дисциплін, академічної свободи тощо. Голова Ради молодих вчених Дмитро ПЕТРЕНКО виступив на розширеному засіданні робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП (протокол №1 від 19.02.2026р.) і висловив побажання щодо необхідності перегляду каталогу вибіркових ОК з метою розширення його за рахунок ОК, що дадуть змогу кожному ЗдВО поглибити знання в напрямку особистого наукового дослідження, що було враховано lnk.ua/fq1EJ7sgF .

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

Роботодавці залучені до періодичного перегляду ОНП «Харчові технології» та процедур забезпечення її якості через опитування (lnk.ua/giTpQitFS, https://surl.lt/waeewy), обговорення проєкту ОНП на відповідних заходах (https://surl.li/vnviwl, lnk.ua/vmefTttpM), рецензування програми та участь у розширеному засіданні робочої групи (протокол № 1 від 19.02.2026 р.). Зворотний зв'язок також забезпечується під час щорічних спільних заходів — конференцій, круглих столів і ярмарків вакансій (http://foodconf.ontu.edu.ua/), укладання договорів про співробітництво та аналізу відкритих джерел.
Приклад безпосереднього впливу роботодавців на зміст ОНП: стейкголдери Чагаровський В. lnk.ua/iPRyNVHGZ, Капшук С. lnk.ua/r5ep4Fejb і Ваврух В. lnk.ua/gRbuaMj6h у рецензіях запропонували збільшити кількість годин на вивчення новітніх технологій молочних, олійно-жирових продуктів і комбікормів відповідно. Пропозиції роботодавців, зафіксовані в рецензіях, безпосередньо враховано під час оновлення змісту ОК8, що підтверджується відповідними змінами в силабусі lnk.ua/WXagB0pmr. Таким чином, участь роботодавців має практичний результат і забезпечує узгодження змісту підготовки здобувачів із сучасними потребами виробництва.
Крім того, представники роботодавців залучаються до рецензування конспектів лекцій з освітніх компонентів ОНП, сприяючи актуалізації їхнього змісту відповідно до сучасних виробничих потреб https://library.ontu.edu.ua.

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

Спілка випускників ОНТУ, відділ аспірантури та випускові кафедри збирають і зберігають резюме та іншу інформацію про випускників, а також підтримують контакт для розуміння їх кар'єрного шляху http://foodprofi.ontu.edu.ua/uk/. Серед випускників проводяться опитування lnk.ua/RbOUyzaNW. Результати спілкування з випускниками враховуються як пропозиції при розробці та перегляді ОНП.
Збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП відбувається двома основними шляхами:
1) Електронним – через соціальні мережі випускових кафедр, за посередництва вебсторінки кафедри ТМОЖПтаІК, де розміщено анкету для випускників lnk.ua/nUBadJFU1.
2) Особистісним – організація щорічних зустрічей випускників у форматі круглих столів та зустрічі під час проведення Днів випускових кафедр та тижнів ННІ. Отримані дані обговорюються на засіданнях випускових кафедр і враховуються при перегляді ОНП (розширене засідання робочої групи щодо обговорення проєкту ОНП – протокол №1 від 19.02.2026р.).
Також джерелом інформації щодо кар'єрного шляху випускників виступає Спілка випускників ОНТУ http://foodprofi.ontu.edu.ua/uk/.

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

Відповідно до «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ОНТУ» (https://surl.li/ezzudv), «Положення про організацію освітнього процесу» (https://surl.li/vmexwl) та «Порядку розробки, затвердження, періодичного перегляду та закриття освітніх програм» (https://surl.li/csizxf), результати моніторингу ОНП та освітньої діяльності є підставою для розроблення й упровадження коригувальних заходів.
ОНП Харчові технології освітнього ступеню «доктор філософії» була введена в дію у 2016 р., акредитується Національним агентством четвертий раз. За результатами внутрішнього моніторингу під час перегляду ОНП у 2026 р. враховано недостатнє відображення в редакції 2025 р. цілей сталого розвитку економіки країни.
У відповідь на виявлену потребу до мети ОНП, СК7* та РН10* включено положення щодо сталого розвитку lnk.ua/WOEavGhlb. Відповідно оновлено зміст ОК8 lnk.ua/eFxR07x6H: додано теми, спрямовані на формування компетентностей із раціонального використання сировини, водних та енергетичних ресурсів, мінімізації харчових

відходів, застосування безвідходних та маловідходних технологій, у т.ч. в межах нового змістового модуля 8. Таким чином, результати моніторингу враховано під час перегляду ОНП і змісту освітнього компонента, а зміни спрямовано на усунення виявленого недоліку та запобігання його повторенню. За наявними результатами внутрішнього моніторингу інших недоліків у реалізації ОНП «Харчові технології» не встановлено.

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

Акредитація ОНП «Харчові технології» проводиться вчетверте. Під час попередньої акредитації ОНП отримала умовну (відкладену) акредитацію, строк дії якої зазначено до 18.11.2026 р. Окремі рекомендації НАЗЯВО за результатами цієї процедури не надавалися.
Під час удосконалення ОНП враховано зауваження та рекомендації, сформульовані за результатами акредитації інших ОНП за спеціальністю 181/G13 «Харчові технології». Зокрема, посилено відповідність наукових інтересів викладачів змісту освітніх компонентів, які вони забезпечують, а також переглянуто відповідність викладачів кадровим вимогам провадження освітньої діяльності згідно з п. 37 Ліцензійних умов.
Крім того, удосконалено зміст ОК8 «Новітні технології харчових продуктів» lnk.ua/eFxR07x6H: введено новий змістовий модуль 8 «Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю». Це розширило зміст підготовки ЗдВО за напрямами глибокого перероблення агросировини та отримання функціональних інгредієнтів з інтеграцією принципів GMP та системи НАССР у контекст виробництва дієтичних добавок і функціональних харчових інгредієнтів, що готує здобувачів до роботи в умовах реальних регуляторних вимог, які висуваються до харчових продуктів як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках (відзначено у рецензії стейкголдера І. Смуглія lnk.ua/TTc4IQ87r).

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

Внутрішнє забезпечення якості ОНП ОНТУ регламентується Статутом lnk.ua/iRMU3jE0l, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості ВО lnk.ua/CpAlsJvSm і передбачає залучення усіх учасників академічної спільноти, що відбувається наступним чином:
– робоча група ОНП розробляє проєкт ОНП lnk.ua/FtGzIH4yY, здійснює моніторинг та перегляд ОНП, забезпечує процедури зовнішнього оцінювання і самооцінювання, узгодження ЗК, СК, РН, структури навчального плану, вибіркових ОК, критеріїв оцінювання досягнення РН із урахуванням пропозицій і зауважень стейкголдерів;
– випускові кафедри здійснюють кадрове забезпечення ОНП (рейтингування НПП, визначення форм, методів викладання і навчання, які відповідають вимогам студентоцентрованого підходу), відповідають за інформаційне, матеріально-технічне забезпечення ОНП;
– НПП забезпечують якість ОК: змістовне наповнення, відповідність РН за ОК і результатам навчання ОНП, вносять корективи в ОК на основі рекомендацій стейкголдерів;
– представники академічної спільноти інших ЗВО приймають участь у відкритих обговореннях ОНП, надають пропозиції та коментарі щодо поліпшення її якості: на Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» lnk.ua/qYj380PiD була надана пропозиція щодо збільшення ролі асинхронного навчання для аспірантів, врахована на засіданні робочої групи ОНП (протокол №2 від 30.04.2026р.) у частині зменшення частки аудиторного навантаження до 33%, затверджена рішенням Вченої ради ОНТУ lnk.ua/svKXD3gVf.

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

Відповідальність за реалізацію процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти в ОНТУ розподілена між відповідними структурними підрозділами.
Центр ліцензування, акредитації та забезпечення якості вищої освіти координує підготовку та супровід ліцензування й акредитації, контролює моніторинг і періодичний перегляд освітніх програм. Навчальний відділ здійснює загальне керівництво, планування, контроль, аналіз та вдосконалення освітнього процесу. Відділ організації дистанційної роботи та навчання забезпечує умови для дистанційної освіти.
Відділ аспірантури та докторантури координує організацію підготовки здобувачів ступенів доктора філософії та доктора наук, супроводжує виконання освітньо-наукових програм та індивідуальних планів підготовки, сприяє дотриманню встановлених вимог до організації навчальної й наукової діяльності аспірантів і докторантів.
Відділ з питань запобігання та виявлення корупції організовує та контролює заходи із запобігання корупції. Центр профорієнтаційної роботи та прийому на навчання допомагає абітурієнтам у професійному самовизначенні й організовує вступну кампанію. Центр організаційної роботи та медійної реклами сприяє розвитку студентської молоді та інформаційному висвітленню діяльності університету, зокрема через соціальні мережі.
Розподіл функцій між структурними підрозділами забезпечує системність управління якістю освіти, узгодженість дій учасників освітнього процесу та постійне вдосконалення освітньої й наукової діяльності ОНТУ.

9. Прозорість і публічність

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

В ОНТУ визначено правила і процедури, що регулюють права та обов’язки усіх учасників освітнього процесу. Основними документами, які їх регламентують, є:
- Статут ОНТУ (lnk.ua/YbZjvYTXz)
- Положення про організацію освітнього процесу (lnk.ua/mCQNKETMY)
Положення про внутрішню академічну мобільність здобувачів та науково-педагогічних, педагогічних працівників ОНТУ (lnk.ua/z4XpgDoqm)
- Положення про правила та порядок реалізації міжнародних проєктів, грантів і договорів в ОНТУ (lnk.ua/f7WVmjBq8)
- Порядок розгляду скарг здобувачів освіти, аспірантів, докторантів ОНТУ (lnk.ua/l82kLKOYp)
- Кодекс академічної доброчесності ОНТУ (lnk.ua/t2AW0Sn5u)
- Положення про матеріальну відповідальність працівників ОНТУ (lnk.ua/F7YX4NPD4) та ін.
Прозорість, доступність та обізнаність з правилами і процедурами, що регулюють права та обов’язки всіх учасників освітнього процесу забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті університету в розділі «Публічна інформація» https://ontu.edu.ua/open_access . Права та обов'язки науково-педагогічних працівників викладено в посадових інструкціях, контрактах і трудових договорах.

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

https://tm.ontu.edu.ua/аспірантура/ , http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/osvitni-programi-doktor-filosofiyi-phd-2025/

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

https://tm.ontu.edu.ua/аспірантура/, http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/osvitni-programi-doktor-filosofiyi-phd-2025/
http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/osvitni-programi-doktor-filosofiyi-phd-2024/
http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/osvitni-programi-doktor-filosofiyi-phd-2023/
http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/osvitni-programi/
https://tm.ontu.edu.ua/навчальні-дисципліни-та-програми-для-а/
http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/sillabusi-navchalnih-distsiplin/
http://mbc.ontu.edu.ua/osvitni-komponenti-svo-doktor-filosofiyi/
https://surl.li/abphpy
http://trioh.ontu.edu.ua/metodichni-materiali/
http://technology-meat.ontu.edu.ua/?page_id=2953
http://foodchem.ontu.edu.ua/osvitni-komponenti-phd-onp-hachovi-tehnologij/

10. Навчання через дослідження

Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової (освітньо-творчої) програми забезпечує повноцінну підготовку аспірантів (ад’юнктів) до розв’язання комплексних проблем у галузі професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності за відповідною спеціальністю (спеціальностями) та/або галуззю знань (галузями знань), володіння методологією наукової та педагогічної діяльності

Підготовка ЗдВО третього рівня за ОНП Харчові технології ґрунтується на інтеграції освітньої, наукової та практичної складових, що забезпечує формування здатності розв’язувати комплексні проблеми у професійній, дослідницькій та інноваційній діяльності, а також володіти методологією наукової і педагогічної діяльності.
ОК3 Цифрова наука та інформаційна грамотність і ОК4 Методологія наукових досліджень формують уміння здійснювати інформаційний пошук, використовувати наукометричні бази, цифрові інструменти, планувати дослідження, аналізувати і узагальнювати наукові результати.
ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі і ОК6 Педагогічна практика спрямовані на формування педагогічних компетентностей, розвиток умінь організовувати освітній процес, застосовувати інноваційні методи навчання і розробляти інтерактивні освітні матеріали, цифрові курси.
ОК7 Наукові основи харчових технологій і ОК8 Новітні технології харчових продуктів забезпечують поглиблену професійну підготовку на основі вивчення фундаментальних засад та інноваційних технологічних процесів у харчовій, зернопереробній і ресторанній галузях, сучасних підходів до управління якістю, безпечністю та ресурсоефективністю харчових продуктів.
Інтеграції теоретичної і прикладної підготовки, розвитку дослідницьких, професійних, педагогічних компетентностей сприяє участь ЗдВО у наукових і науково-методичних конференціях (lnk.ua/k3Fow2OnE), бізнес-тренінгах і курсах Школи вищої педагогічної майстерності.

Продемонструйте, що наукова (освітньо-творча) діяльність аспірантів (ад’юнктів) відповідає напряму досліджень (творчості) наукових (творчих) керівників

Для забезпечення якості процесу керівництва науковими дослідженнями аспірантів в ОНТУ контролюють дотичність тем їх наукових досліджень напрямам досліджень наукових керівників.
Аспірант Кучерак П.В. тема дослідження «Розроблення технології капсульованих пробіотичних продуктів» і аспірант Свайкін О.О., тема дослідження «Розроблення технології сухих білкових молочних продуктів для харчування спортсменів», науковий керівник Ткаченко Н.А., дотичність підтверджується 5-а і 5-а статтями (https://scholar.google.com.ua/citations?user=FP5HDRQAAAAJ&hl=ua).
Аспірант Граб О.В., тема дослідження «Удосконалення технології виробництва комбікормів для собак», науковий керівник Єгоров Б.В., дотичність підтверджується 5-а статтями (https://scholar.google.com/citations?user=t2raBWsAAAAJ&hl=ua).
Аспірант Живора Г.М., тема дослідження «Удосконалення технології олії з нових сортів насіння соняшнику», науковий керівник Котляр Є.О., дотичність підтверджується 5-а статтями (https://scholar.google.com/citations?user=8_EJCXIAAAAJ&hl=ua).
Аспірант Чеглатонєв В.І., тема дослідження «Удосконалення технології переробки зерна проса у круп'яні продукти», науковий керівник Жигунов Д.О., дотичність підтверджується 5-а статтями (https://scholar.google.com.ua/citations?user=XQ8MfNwAAAAJ&hl=ua).
Детально інформацію розкрито у таблиці відповідності публікацій наукових керівників тематиці досліджень аспірантів.

Продемонструйте здатність закладу освіти сформувати разові спеціалізовані вчені ради (разові спеціалізовані ради з присудження ступеня доктора мистецтва) для атестації аспірантів (ад'юнктів), які навчаються на відповідній освітній програмі

Для оцінювання можливостей створення разових спеціалізованих рад в ОНТУ щорічно проводиться збирання та оновлення інформації щодо можливих її членів, у зоні підвищеного контролю знаходяться наукові публікації викладачів із виявленням їх дотичності до тем дисертаційних робіт аспірантів починаючи з третього року навчання.
Про можливість створення таких разових рад можна продемонструвати на прикладі: аспірант Живора Глеб Миколайович третього року навчання, тема дисер. роботи: «Удосконалення технології олії з нових сортів насіння соняшнику», потенційні члени разової спец. Ради (проф. Єгоров Б.В. https://scholar.google.com/citations?user=t2raBWsAAAAJ&hl=ua, проф. Ткаченко Н.А. https://scholar.google.com/citations?user=FP5HDRQAAAAJ&hl=ua, доц. Макаринська А.В. https://scholar.google.com/citations?user=LpT55ToAAAAJ&hl=ua); Буштець Денис Миколайович третього року навчання, тема дисер. роботи: «Розроблення технології сирків глазурованих з підвищеним вмістом білків для спортсменів», потенційні члени разової спец. Ради (проф. Тележенко Л.М. https://scholar.google.com/citations?user=opnWpXEAAAAJ&hl=ua, доц. Біленька І.Р. https://scholar.google.com/citations?user=qB6Lq9MAAAAJ&hl=ua, доц. Кручек О.А. https://scholar.google.com/citations?user=3OOTD5YAAAAJ&hl=ua).

Опишіть, як заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень (творчих проєктів) і апробації їх результатів відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквіумів, концертів, спектаклів, майстер-класів, персональних виставок, публічних виступів, надання доступу до використання лабораторій, обладнання, інформаційних та обчислювальних ресурсів тощо).

ОНТУ організаційно та матеріально забезпечує можливості для виконання наукових досліджень і апробації їх результатів відповідно до тематики дисертаційних робіт здобувачів ступеня доктора філософії за ОНП Харчові технології. Аспіранти залучаються до виконання науково-дослідних тем і проєктів за напрямами власних наукових досліджень.
Важливою складовою апробації результатів досліджень є участь аспірантів у наукових заходах Університету. Щороку в ОНТУ проводяться науково-практичні конференції, семінари та круглі столи, у яких аспіранти беруть участь з урахуванням тематики дисертацій робіт і спрямованості відповідних заходів. Участь у цих заходах і публікація тез доповідей є безоплатними, що створює умови для представлення та обговорення результатів досліджень.
Можливості оприлюднення результатів дисертаційних досліджень забезпечуються також через наукові видання університету: науково-виробничий журнал «Food Science and Technology» (фахове видання з технічних наук, категорія А), «Grain Products and Mixed Fodder's» і «Scientific Works» (фахові видання з технічних наук, категорія Б). Тематика видань охоплює дослідження у сфері харчових технологій, зернопереробки та суміжних технічних дисциплін.
Аспіранти також мають можливість отримувати консультації та супровід з питань оформлення патентів на винаходи й корисні моделі, охорони об'єктів авторського права, пов'язаних із розробленням технологій харчових продуктів.

Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує можливості для залучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, концерти, спектаклі, майстер-класи, персональні виставки, публічні виступи, участь у спільних дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах тощо

В університеті діє відділ міжнародних зв'язків, який регулярно публікує інформацію про програми мобільності, міжнародні проєкти (https://ontu.edu.ua/international_projects), конкурси (http://isc.ontu.edu.ua), стажування, і конференції (https://surl.li/tndqkv), у т.ч. Міжнародні. Так, проф. Ткаченко Н., Чагаровський О. і аспіранти Подолян З., Кучерак П., Буштець Д. взяли участь у Міжнар. наук. конф. 16-17 квітня 2026р. «Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування» (lnk.ua/AQHDYXyUU), м.Харків; проф. Капустян А. і аспірант Ольховський І. взяли участь у XII Міжнар. наук.-практ. конф. 30.092026р. «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», м.Київ; аспірантки Нападовська М. і Петькова О. у рамках програми міжнар. академ.

мобільності Erasmus+ проходили навчання в University of Teramo, (Італія, via R. Balzarini 1 64100 Teramo), 29.03.23р.–26.07.23р.; аспірант Кучерак П. приймав участь 04.09.25р.–06.09.25р. у Міжнар. виставці Riga Food (Латвія https://www.bt1.lv/rigafood/eng/), 04.10.25р.–08.10.25р. – у Міжнар. виставці Anuga Cologne World (Німеччина https://www.anuga.com), 28.10.25р.–30.10.25р. – у Міжнар. Виставці Food Ukraine (Україна https://worldfood.com.ua), 16.01.26р.–20.01.26р. – у Міжнар. Виставці Sigep Italy (Італія https://www.sigep.it/en), 28.04.26р.–29.04.26р. – у Міжнар. Виставці World Food Gastro Days (Україна https://gastrodays.com.ua) із розробленими капсульованими пробіотичними продуктами.

Опишіть наявну практику участі наукових (творчих) керівників аспірантів (ад'юнктів) у дослідницьких (творчих мистецьких) проєктах, результати яких регулярно публікуються, презентуються та/або практично впроваджуються.

Наукові керівники ЗдВО беруть участь у науково-дослідних роботах (НДР), дослідницьких проєктах, госпдоговорах. Так, Єгоров Б. і Макаринська А. виконували 4 і 4 НДР щодо особливостей технології зберігання зерна, оцінки показників якості, оцінки ефективності змішування компонентів преміксів, удосконалення технології переробки зерна сої в харчові і кормові продукти; Станкевич Г. виконував 3 НДР щодо розробки технології сушіння, зберігання зерна, визначення його якості; Жигунов Д. виконував 10 НДР щодо дослідження технологічних властивостей потоків борошна, фізико-технологічних і реологічних показників якості тіста і споживчих переваг хлібобулочних виробів; Ткаченко О. і Каменева Н. виконували 4 і 3 НДР на проведення сенсорного аналізу вин, тестованих коньяків та бренді виноградних, алкогольних напоїв, кондитерських виробів; Капустян А. виконувала 4 НДР щодо визначення якісних і кількісних змін нутрієнтного складу й фізико-хімічних показників якості пшона і вівса, органолептичних характеристик соків відновлених і нектарів; Тележенко Л. і Дідух Г. виконували 1 НДР щодо розроблення технології лазаньї; Солоницька І. виконувала 1 НДР щодо розроблення концепції впровадження заморожених овочів і фруктів у виробництво хлібобулочних виробів для ЗРГ Одеського регіону; Савінок О. виконувала 1 НДР щодо розробки технології снеків із равликів; Котляр Є. виконував 1 НДР щодо підтвердження правомірності використання в маркуванні і рекламі тверджень про зменшену кількість холестерину у спредах.

Опишіть, як заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у професійній діяльності наукових (творчих) керівників та аспірантів (ад'юнктів)

В ОНТУ дотримання принципів академічної доброчесності регулюється Положенням про академічну доброчесність в ОНТУ (lnk.ua/bLhoPXjiJ) та Кодексом академічної доброчесності ОНТУ (lnk.ua/QEkAz3PMe). В Університеті діє система заходів на дотримання вимог наукової етики: недопущення порушення авторського права, несанкціонованих текстових запозичень, запобіганню академічного плагіату в наукових працях. Заходи при порушенні академічної доброчесності в університеті регулюються Кодексом академічної доброчесності ОНТУ lnk.ua/QEkAz3PMe. Згідно п. 4.2 Кодексу lnk.ua/QEkAz3PMe дисертаційні роботи аспірантів та докторантів ОНТУ підлягають перевірці на наявність плагіату та розміщуються у репозиторії ОНТУ. Перевірка на наявність запозичень здійснюється з використанням технологій та комп'ютерних програм, які є у відкритому доступі в мережі Інтернет. Для перевірки рекомендується використовувати програму Turnitin. Тексти дисертацій оприлюднюються на офіційному веб-сайті ОНТУ.

Опишіть, як заклад вищої освіти вживає заходів для унеможливлення здійснення наукового (творчого) керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності

В ОНТУ дотримання принципів академічної доброчесності регулюється Положенням про академічну доброчесність в ОНТУ (lnk.ua/bLhoPXjiJ). Відповідно до п. 6 Положення, до науково-педагогічних, педагогічних і наукових працівників, які вчинили порушення академічної доброчесності, можуть застосовуватися певні адміністративні санкції, зокрема позбавлення права бути науковим керівником здобувачів на строк від 1 до 3 років. Таким чином, нормативно визначено конкретний механізм недопущення до наукового керівництва працівників, які порушили принципи академічної доброчесності.
Формуванню культури академічної доброчесності також сприяє підписання Декларації академічної доброчесності науково-педагогічного та педагогічного працівника (lnk.ua/dkN58DzEQ) і Декларації академічної доброчесності здобувача вищої освіти (lnk.ua/iUhURGx8n). Ці документи закріплюють особисту відповідальність учасників освітнього процесу за дотримання принципів академічної доброчесності та сприяють формуванню культури відповідальної наукової й освітньої діяльності.
За результатами анкетування ЗдВО оцінюють рівень дотримання академічної доброчесності як високий (lnk.ua/hVBWaETG5). Порушень академічної доброчесності з боку наукових керівників на ОНП не виявлено.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОНП:
- реалізація ОНП Харчові технології на базі ОНТУ, який має значний досвід підготовки фахівців для харчової галузі, потужний науково-педагогічний потенціал, навчально-наукову інфраструктуру та матеріально-технічну базу для проведення досліджень у сфері харчових технологій;
- практична спрямованість підготовки ЗдВО третього рівня, що забезпечується взаємодією з підприємствами харчової промисловості, залученням роботодавців й інших стейкголдерів до обговорення й удосконалення ОНП,

рецензування її змісту і формування актуальних напрямів наукових досліджень;
- високий науковий потенціал викладачів, їхня участь у дослідницькій діяльності та співпраці з академічною спільнотою, науковими установами й підприємствами харчової, зернопереробної і ресторанної галузей, що сприяє узгодженню змісту ОК із сучасними науковими досягненнями і потребами діючих підприємств;
- системне оновлення змісту ОК з урахуванням розвитку харчових технологій, запитів роботодавців і актуальних науково-технологічних тенденцій. Зокрема, удосконалено зміст ОК8 шляхом розширення ЗМ 5, ЗМ 6 і введення ЗМ 8, присвяченого дієтичним добавкам, функціональним харчовим інгредієнтам, глибокому переробленню агросировини і впровадження систем управляння якістю та безпечністю;
- спрямованість ОНП на формування дослідницьких компетентностей ЗдВО, здатності до самостійного планування і проведення наукових досліджень, критичного аналізу результатів, обґрунтування наукової новизни й практичної значущості отриманих результатів;
- орієнтація на принципи сталого розвитку, що відображено в удосконаленні мети ОНП, відповідної СК7* і програмного РН10*, а також у доповненні змісту ОК8 питаннями раціонального використання сировини, води й енергії, мінімізації харчових відходів і застосування екологічно безпечних технологічних рішень;
- студентоцентроване навчання, академічна свобода здобувачів, можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через вибір ОК, участь у наукових заходах, використання ресурсів університетської бібліотеки і доступних науково-інформаційних платформ;
- функціонування системи внутрішнього забезпечення якості освіти, що передбачає періодичний перегляд ОНП, аналіз пропозицій зацікавлених сторін і вдосконалення її змісту відповідно до виявлених потреб.
Слабкі сторони і напрями подальшого вдосконалення ОНП:
- потреба в подальшому розширенні можливостей міжнародної академічної мобільності ЗдВО і НПП, зокрема через розвиток партнерств із закордонними ЗВО, і пошук доступних дистанційних і змішаних форматів міжнародної співпраці, обмеженої у зв'язку з воєнним станом в країні;
-незавершеність процесу впровадження дуальної форми здобуття освіти, що зумовлює необхідність подальшого опрацювання організаційних механізмів її реалізації у співпраці з підприємствами харчової промисловості.

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

Основні перспективи розвитку ОНП полягають у:
- подальшому вдосконаленні змісту, методзабезпечення освітніх компонентів, відповідно до новітніх досягнень науки й техніки, потреб харчової промисловості, пропозицій роботодавців, здобувачів, інших стейкголдерів та принципів сталого розвитку;
- розвитку дослідницької складової підготовки докторів філософії, посиленні зв'язку між тематикою дисертаційних досліджень, науковими інтересами викладачів і актуальними потребами галузі;
- подальшій інтеграції принципів сталого розвитку в освітні компоненти та тематику наукових досліджень, зокрема в напрямах ресурсоефективності, глибокого перероблення агросировини, використання побічних продуктів і потоків та створення харчових продуктів із підвищеною функціональною цінністю;
- розвитку міжнародної співпраці та академічної мобільності здобувачів і викладачів, розширенні участі в міжнародних наукових заходах і дослідницьких ініціативах;
- модернізації навчально-наукової інфраструктури та розширенні можливостей використання сучасного лабораторного обладнання для виконання дисертаційних досліджень;
- посиленні взаємодії з роботодавцями й професійною спільнотою для актуалізації дослідницьких тематик, удосконалення освітніх компонентів та розширення практичної значущості результатів підготовки здобувачів.
Для реалізації визначених перспектив передбачається:
- здійснювати регулярний моніторинг ОНП та її освітніх компонентів із залученням здобувачів, науково-педагогічних працівників та стейкголдерів, аналізувати отримані пропозиції й ураховувати їх під час перегляду програми;
- розвивати співпрацю з підприємствами харчової, зернопереробної промисловостей та залучати їхніх фахівців до обговорення ОНП, формування актуальних тематик досліджень і оцінювання практичної значущості результатів;
- сприяти участі здобувачів і викладачів у наукових конференціях, семінарах, міжнародних освітніх і дослідницьких заходах;
- продовжувати пошук можливостей для оновлення матеріально-технічної бази, розвитку навчально-наукових лабораторій та залучення ресурсів для забезпечення дослідницької діяльності;
- опрацьовувати можливості впровадження дуальної форми здобуття освіти за ОНП у співпраці з підприємствами харчової та зернопереробної промисловості й закладами ресторанного господарства, зокрема шляхом узгодження організаційних умов поєднання навчання в університеті з практичною підготовкою на виробництві;
- розвивати розроблену на основі власних пошуків і досліджень і запроваджену в ОНТУ адаптивну модель здобуття вищої освіти, що забезпечує гнучкість навчального процесу, максимальне врахування інтересів здобувачів вищої освіти, що є найголовнішим у встановленні взаємодовіри між викладачами і здобувачами і позитивно впливає на ефективність трансферу знань.
Реалізація цих заходів сприятиме подальшому підвищенню якості підготовки докторів філософії, посиленню наукової та практичної спрямованості ОНП і її відповідності актуальним потребам харчової галузі.

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: ІВАНЧЕНКОВА ЛАРИСА ВОЛОДИМИРІВНА

Дата: 15.10.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	**Вид освітнього компонента**	**Силабус або інші навчально-методичні матеріали**		**Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього***
		Назва файла	**Хеш файла**	
ОК3 Цифрова наука та інформаційні технології	навчальна дисципліна	*Silabus OK3 PhD G13 ONP 2026.pdf*	FY1qXbpuiZ97ZUmQmH8USFmfjx/QMvR37sR4SV+pMw8=	*Комп'ютерний клас: Мультимедійний проектор – 1 шт. Екран – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Персональні комп'ютери – 14 шт.*
ОК4 Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	*Silabus OK4 PhD G13 ONP 2026.pdf*	HvddZy/IQpnyAys25gBKp5wxCXwqSXBedcbNB/njoFE=	*Мультимедійна аудиторія: Мультимедійний проєктор BenQ MX560 . Екран – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Персональні комп'ютери – 7 шт.*
ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі	навчальна дисципліна	*Silabus OK5 PhD G13 ONP 2026.pdf*	e3ZaXI9mAexkcQalOxsKrg5vZDfhfSId90e0sI7cfNU=	*Мультимедійна аудиторія Екран механічний - 1 шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S41 - 1 шт. Ноутбук Acer – 1шт.*
ОК6 Педагогічна практика	практика	*Silabus OK6 PhD G13 ONP 2026.pdf*	SGZRKkhAUrkTTH8MgjwN/tLvBVVOxvMh9jgHolwK5JY=	*Мультимедійна аудиторія Екран механічний - 1 шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S41 - 1 шт. Ноутбук Acer – 1шт.*
ОК1 Українська та іноземна мови для академічних цілей	навчальна дисципліна	*Silabus OK1 PhD G13 ONP 2026.pdf*	hVsAMy6bm5m66YnvP5ArNKaTRQkWOnwOmwuXHGG96X4=	*Мультимедійна аудиторія Ноутбук AsusEeeBookE502MA - 1 шт; Мультимедійний проєктор MitsubishiEX 200U - 1 шт Linux, Open Office Power Point*
ОК2 Філософія пізнання	навчальна дисципліна	*Silabus OK2 PhD G13 ONP 2026.pdf*	kpEqDoW/BXIaYzX7ImjkCyEy90472Za5o6u2JziU6mo=	*Мультимедійна аудиторія Ноутбук AsusEeeBookE502MA - 1 шт; Мультимедійний проєктор MitsubishiEX 200U - 1 шт Linux, Open Office Power Point*
ОК7 Наукові основи харчових технологій	навчальна дисципліна	*Silabus OK7 PhD G13 ONP 2026.pdf*	9B38vzpvkD012Oxv6gldRGAD4s2RnS5SGiGLjcbAI4g=	*Мультимедійна аудиторія Екран механічний - 1 шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S41 - 1 шт. Ноутбук Acer – 1шт. http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/naukova-baza/ Спеціалізовані аудиторії кафедри технології зерна і комбікормів. Навчально-наукова лабораторія визначення якості зерна, кормової сировини та комбікормів (Б-101): Низькотемпературна лабораторна електропіч (сушильна шафа) SNOL 67/350– 1 шт. , Фотоколориметр КФК-2 – 1 шт., Аналізатор VELP Scientifica Srl (DK6+SMS+JPм+UDK 129) – 1 шт. , Напівавтоматичний жироекстракціювач SER 148/3– 1 шт., Аналізатор FIWE 3– 1 шт. , Система EasySieve з*

				пробопідготовкою лущення для визначення характеристик фракційного складу комбікорму - 1 шт; *Прилад для визначення міцності гранул - 1 шт.* *Ваги ТВЕ 0,3 – 1 шт.,* *Ваги ВЛМ-200 – 1 шт.,* *Ваги Scout – 1 шт.,* *Ваги електронні ЕТ-600– 1 шт. ,* *Млинок ЛЗМ-1– 1 шт. ,* *Розбірні дошки – 6 шт.,* *Пурка літрова ПХ-2 – 1 шт.,* *Прилади для вимірювання кута природного укосу, сипкості– 1 шт.,* *Прилад для вилучення металевих домішок УЗ-ДИМП-01 – 1 шт.,* *Шафи витяжні - 2 шт.* *Навчальна лабораторія Технології виробництва комбікормів (Б-100):* *Молоткова дробарка – 1 шт.* *Апарат швидкісного трясіння - 1 шт.* *Розсійник РЛЭ-03 – 2 шт.* *Розсив РАХ-5 – 1 шт; Набори сит* *Лабораторний змішувач (ємність 5 дм3) - 1 шт.* *Ваги ЕТ-Е – 1шт Ваги електронні ВН-100-1Д-А – 1шт.* *Ваги технічні ВЛР-200 – 2 шт.* *Ваги ВТ-500 – 1 шт;* *Млинок лабораторний ЛЗМ– 1 шт* *Прилад для вимірювання кута природного укосу – 1 шт.* *Прилад для визначення сипкості – 1 шт.* *Прилад для визначення об'ємної маси Пурка – 1 шт.* *Навчальна лабораторія Технології виробництва комбікормів і біопалива (Б-115):* *Прес-гранулятор ОПГ-150 – 1 шт.* *Екструдер ЭЗ-150М – 1 шт.* *Шафа сушильна 2В-151 - 1 шт.* *Електронний прилад для визначення температури продукту на виході з екструдера МТ 550 – 1 шт.* *Комп`ютер PC/ATK6 (сист. блок, монітор) – 1 шт.;* *Атоклав ВК-30 – 1шт.* *Стерилізатор ВК-30 – 1 шт.* *Плющильна валкова машина – 1 шт.* *Прилади для вимірювання кута природного укосу, сипкості, об'ємної маси* *Ваги ЕТ-Е – 1 шт.*
ОК8 Новітні технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	*SILABUS ОК8 PhD G13 ONP 2026.pdf*	Mv8+jzR+l9CPXQBzzvZlBOwPWtBsfBmL8rxwObiAi3k=	*Мультимедійна аудиторія* *Екран механічний - 1 шт.* *Мультимедійний проектор Epson EB-S41 - 1 шт.* *Ноутбук Acer – 1шт.* *Спеціалізовані та навчально-наукові лабораторії кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів http://mbc.ontu.edu.ua/laboratoriyi/* *Навчально-наукова лабораторія реології тіста та контролю якості хлібопродуктів:* *прилад для визначення реологічних властивостей пшениці та борошна CHOPIN*

				Alveolab – 1 шт. *млин лабораторний CHOPIN CD-1 – 1 шт.* *міксер-гомогенізатор CHOPIN MR-2L – 1 шт.* *прилад для визначення ЧП FN-BG – 1 шт.* *млин лабораторний Olislab 2100 – 1 шт.* *млин лабораторний Olislab 2200 – 1 щт.* *розсійник Olislab 1100 – 1 шт.* *шафа сушильна Olislab 4100 – 1 шт.* *піч Чижової Olislab 4300 – 1 шт.* *охолоджувач бюкс Olislab 4400 – 1 шт.* *тістозамішувач Olislab 6100 – 1 шт.* *прилад для визначення ІДК Olislab 6200 – 1 шт.* *ваги електронні* *Навчально-наукова лабораторія оцінки якості зерна та борошна:* *млин лабораторний ЛЗМ-1 – 1 шт.* *млин лабораторний ЛМТ-2 – 1 шт.* *тістозамішувач ТЛ-2 – 1 шт.* *аналізатор ВДК-7 – 1 шт.* *аналізатор ЧП Perten-1500 – 1 шт.* *шафа сушильна СЕШ-3МУ – 1 шт.* *піч Чижової ПЧМЦ – 1 шт.* *охолоджувач бюкс Olislab 4400 – 1 шт.* *вимірювач білості РЗ-БЛИК – 1 шт.* *піч муфельна – 1 шт.* *тістозамішувач – 1 шт.;* *термостат ТЦ-80 М-2 – 1 шт.* *Електрична піч DEX – 1 шт.* *мікроскоп електронний з камерою Samsung SDS-415 – 1 шт.* *поляриметр – 1 шт.* *плитка електрична – 1 шт.* *ваги електронні – 1 шт.* *ваги аналітичні Radwag AS 220 – 1 шт.* *Навчальна лабораторія інноваційних технологій* *мікроскоп MicroMed – 1 шт.;* *ферментометр QE-101 – 1 шт.;* *рідинний термостат – 1 шт.;* *прилад для визначення пористості хліба – 1 шт.;* *екстенсограф Брабендера – 1 шт.; міксер Bosh MFQ – 1 шт;* *ваги ТВЕ – 1 шт;* *амілограф Брабендера – 1 шт;* *еластомер – 1 шт.* *лабораторна піч РЗ-ХПЛ – 1 шт.* *Мультимедійна аудиторія* *Екран механічний - 1 шт.* *Мультимедійний проектор Epson EB-S41 - 1 шт.* *Ноутбук Acer – 1шт.* *Спеціалізовані навчальні та навчально-наукові лабораторії кафедри технології зерна і комбікормів:* *http://feedbiofuel.ontu.edu.ua/naukova-baza/* *Навчальна лабораторія Технології виробництва комбікормів (Б-100):* *Молоткова дробарка – 1 шт.*

					Апарат швидкісного трясіння - 1 шт. *Розсійник РЛЭ-03 – 2 шт.* *Розсив РАХ-5 – 1 шт;; Набори сит* *Лабораторний змішувач (ємність 5 дм3) - 1 шт.* *Ваги ЕТ-Е – 1шт Ваги електронні ВН-100-1Д-А – 1шт.* *Ваги технічні ВЛР-200 – 2 шт.* *Ваги ВТ-500 – 1 шт;* *Прес-гранулятор - 1 шт.;* *Млинок лабораторний ЛЗМ– 1 шт* *Прилад для вимірювання кута природного укосу – 1 шт.* *Прилад для визначення сипкості – 1 шт.* *Прилад для визначення об'ємної маси Пурка – 1 шт.* *Навчальна лабораторія Технології виробництва комбікормів і біопалива (Б-115):* *Прес-гранулятор ОПГ-150 – 1 шт.* *Екструдер ЭЗ-150М – 1 шт.* *Шафа сушильна 2В-151 - 1 шт.* *Електронний прилад для визначення температури продукту на виході з екструдера МТ 550 – 1 шт.* *Комп`ютер PC/ATK6 (сист. блок, монітор) – 1 шт.;* *Атоклав ВК-30 – 1шт.* *Стерилізатор ВК-30 – 1 шт.* *Плющильна валкова машина – 1 шт.* *Горизонтальна зернодробарка – 1 шт.* *Прес для олійних культур УП-10 30кг/г – 1 шт.* *Прилади для вимірювання кута природного укосу, сипкості, об'ємної маси* *Ваги ЕТ-Е – 1 шт.* *Навчально-наукова лабораторія "Визначення якості зерна, кормової сировини і комбікормів" (Б-101):* *Низькотемпературна лабораторна електропіч (сушильна шафа) SNOL 67/350– 1 шт. ,* *Фотоколориметр КФК-2 – 1 шт.,* *Аналізатор VELP Scientifica Srl (DK6+SMS+JPм+UDK 129)– 1 шт. ,* *Напівавтоматичний жироекстракціювач SER 148/3– 1 шт. ,* *Аналізатор FIWE 3– 1 шт. ,* *Система EasySieve з пробопідготовкою лущення для визначення характеристик фракційного складу комбікорму - 1 шт;* *Прилад для визначення міцності гранул - 1 шт.* *Спектран-119М – 1 шт.* *Ваги ТВЕ 0,3 – 1 шт.,* *Ваги ВЛМ-200 – 1 шт.,* *Ваги Scout – 1 шт.,* *Ваги електронні ЕТ-600– 1 шт. ,* *Бюретки для титрування* *РНметр РН-410 – 1 шт.* *РН-метр РН-150 – 1 шт.* *Млинок ЛЗМ-1– 1 шт. ,* *Розбірні дошки – 6 шт.,* *Пурка літрова ПХ-2 – 1 шт.,* *Прилади для вимірювання кута*

					природного укосу, сипкості– 1 шт., *Прилад для вилучення металевих домішок УЗ-ДИМП-01 – 1 шт.,* *Шафи витяжні - 2 шт.* *Навчально-наукова лабораторія "Жирового харчування" (Б-108):* *Шафа сушильна 2В-151 - 1 шт.* *Газовий хромато-масспектрометр GCMS-QP5050 (Shimadzu) – 1 шт.* *Спектрофотометр SPEKOL 11 – 1 шт.* *Спектрофотометр UVmini-1240 (Shimadzu) – 1 шт.* *Спектрофлуориметр RF-1501 (Shimadzu) – 1 шт.* *Шафа сушильна 2В-151 - 1 шт.* *Термостат – 1 шт.* *Дистилятор – 1 шт.* *Витяжні шафи -2 шт.* *Ваги ТВЕ 0,3 – 1 шт.* *Ваги електронні ЕТ-600 – 1 шт.* *Комп'ютер – 1 шт.* *Холодильник – 1 шт.* *Хімічний посуд.* *Лабораторні меблі.* *Навчально-наукова лабораторія «Технохімічна лабораторія оцінки якості зерна» (Б-203):* *Ноутбук ASUS Intel Cores i5 8Gb – 1 шт.* *Аналізатор зерна Instalab-600 – 1 шт.* *Діафаноскоп ДСЗ-3 – 1 шт.* *Прес ручний пром. – 1 шт.* *Аквадистилятор ДЭ 4 02 – 1 шт.* *Апарат Сокслета – 1 шт.* *Табло для титрування ТТ-1-0,6 – 1 шт.* *Апарат для дослідж. порчи зерна – 1 шт.* *Цифровий титратор 50 мл – 1 шт.* *Аналізатор азоту білка Kjeltec 8100 – 1 шт.* *Апарат сушильний КВАРЦ 21 м – 1 шт.* *Ваги kenwood AT850 – 1 шт.* *Ваги OHAUS PA 114 – 1 шт.* *Ваги OHAUS SPS 400 – 1 шт.* *Вологомір HE-Lite – 1 шт.* *Вимірювач деформації клейковини ІДК-3 – 1 шт.* *Лабораторний млин ЛМТ2 – 1 шт.* *Млинок лабораторний ЛМ 201 – 1 шт.* *Маршрутизатор TP-Link – 1 шт.* *Пурка літрова ПХ_2 – 1 шт.* *Розсійник лабораторний РЛУ 1 – 1 шт.* *Тістозмішувач У1 ЕТК – 1 шт.* *Універсальна термошафа FD53 – 1 шт.* *Прилад для визначення числа падіння ПЧП-7 – 1 шт.* *Шафа сушильна СЕШ ЗМЕ – 1 шт.* *Ваги ТВЕ-030 005 – 1 шт.* *Прилад pH-H10 – 1 шт.* *Лабораторні меблі.* *Навчальна лабораторія «Зернознавство та контроль якості зерна» (Б-425):* *Рефактометр ИРФ-454 Б2М -1 шт.* *Діафаноскоп – 1 шт.*

				Пурка ПХ-1 – 1 шт. *Прилад ИДК-5 – 1 шт.* *Апарат для змішування зерна – 1шт.* *Шафа сушильна СШР-3 – 1 шт.* *Баня водяна – 1 шт.* *Ваги ЕТ-300 – 1 шт.* *Ваги Scoot – 1 шт.* *Колориметр фотоелектричний - 1 шт.* *Піч муфельна – 1 шт.* *Фотометр лабораторний – 1 шт.* *Центрифуга ОПН-8 – 1 шт.* *Ваги CAS-2.5 – 1шт.* *Сахариметр СУ-4 – 1шт.* *Газоаналізатор ДОЗОР СМ2 – 1 шт.* *Холодильник – 1 шт.* *Витяжна шафа 1 – шт.* *Меблі лабораторні.* *Навчальна лабораторія "Сушіння зерна" (Дф-8):* *Стенди робочі схеми руху зерна – 2 шт.* *Макет зерносушарки -1 шт., Лаб. стенд сушарки (макет) – 1 шт.* *Лабораторний стенд для визначення параметрів зовнішнього повітря – 1 шт.* *Лабораторний стенд дослідження процесу конвективного сушіння зерна – 1 шт.* *Лабораторний стенд дослідження процесу сушіння в рециркуляційній сушарці – 1 шт.* *Лабораторний стенд дослідження процесу сушіння зерна у віброкип'ячому шарі – 1 шт.* *Лабораторний стенд дослідження процесу сушіння зерна у кип'ячому шарі – 1 шт.* *Діаграма,* *Термостат – 1 шт.* *Колориметр фотоелектричний - 1 шт.* *Екран Sopar 125*125 – 1 шт.* *Ваги ВЛР-200 – 1 шт.* *Навчальна лабораторія проєктування (комп'ютерний клас) (Б-123):* *Комп'ютери Нettop 3 Q – 9 шт.* *Екран механічний – 1 шт.* *Мультимедійний проєктор Epson – 1шт.* *Мікрохвильова піч -1 шт.* *Столи, стільці аудиторні.* *Мультимедійна аудиторія* *Мультимедійний проектор з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт.* *Екран – 1 шт.* *Ноутбук – 1 шт* *Спеціалізовані лабораторії кафедри технології вина та сенсорного аналізу* *Навчальна-наукова лабораторія сенсорного аналізу: http://tvie.ontu.edu.ua/laboratorija-2/* *Ноутбук – 1шт.* *Рідкокристалічний телевізор Philips -1 шт;* *Програмне забезпечення: операційна система Linux,*

				Microsoft 365 (Office), PanelCheck *Дошка магнітна – 1 шт.* *Машина посудомийна Silanos S021DIGIT-1 шт Так, це наша машина.* *Охолоджувач для вина Darscher 700082G-1 шт* *Витяжка кухонна Electrolux-1 шт* *Електроводонагрівач -1 шт* *Холодильник з морозильною камерою Electrolux - 1 шт;* *Соковитискач універсальний Bosh - 1 шт;* *Соковитискач для цитрусових Tefal- 1 шт;* *Електрична варильна поверхня Electrolux Platinum - 1 шт;* *Чайник електричний Philips- 1 шт; Це також наше* *Прилад для приготування йогуртів Moulinex- 1 шт;* *Блендер Braun- 1 шт;* *Кулер для води- 1 шт;* *Лабораторні ваги-1 шт;* *Лабораторний посуд.* *Навчальний ресторан:* *Піч пароконвекційна Unox XEBC10EUE1R - 2 шт;* *Стіл холодильний DGD TF03MIDGN – 2шт;* *Шафа холодильна DGD AF07PKMTN – 1 шт;* *Слайсер RGV Lusso 300SL.– 1 шт;* *Поверхня жарова ел. Kogast EZT40R – 1 шт;* *Посудомийна машина Oztiryakiler OBM1080MPDR– 1 шт;* *Термоніж із тефлоновим покриттям– 1 шт;* *Овочерізка ел. Robot Coupe CL50 Ultra – 1 шт.* *Фритюрниця електрична Kogast EFT7/14 -1 шт;* *Пакувальник вакуумний Lavezzini Optima – 1 шт* *М'ясорубка Everest TC22 Total Unger – 1 шт* *столи обідні – 12 шт;* *Стільці – 48 шт;* *Столовий посуд та прибори.* *Навчальна лабораторія Б 411:* *ФЕК КФК-2,* *ФЕК КФК-3,* *Центрифуга ОПН-8,* *Рефрактометр УРЛ-1,* *Холодильник ВЕКО,* *Апарат для струшування АВУ-6е,* *Ваги аналітичні ВЛА-200,* *Дистилятор Д-4,* *Шафа сушильна МПШ,* *Центрифуга ОС-6М* *спектрофотометр ЕМС-11S-V/UV* *LLG-РН-метр 5* *Мультимедійна аудиторія* *Мультимедійний проектор BenQ MX560 з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт.* *Екран – 1 шт.* *Ноутбук – 1 шт.* *Спеціалізовані лабораторії кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси:* *https://tm.ontu.edu.ua/лабораторії/* *Навчально-наукова лабораторія*

				технології переробки молока: *Мікроскоп PrimoStar – 1 шт.* *Морозильник VT75 Vestfrost низькотемпературний – 1 шт.* *Планшет імуноферментний аналізатор Labline-028 – 1 шт.* *Ваги електронні ТВЕ-0,6-0,01 – 1 шт,* *Ротаційний віскозиметр ATAGO VISCO-895 – 1 шт.* *Аналізатори молока "Лактан 1-4"(коров'яче) – 1 шт., «Milkotester Master ECO» – 1 шт. (коров'яче, козине, вершки), «Ekomilk» – 1шт. (коров'яче, овече).* *Апарат для плавлення сиру – 1 шт. Ареометр – 1 шт.* *Вакуум-випарна установка – 1 шт. Ваги аналітичні – 1 шт.* *Масловиготовлювач – 2 шт.* *Мороженица – 2 шт.* *Камера для визрівання сиру IKR Group – 1 шт.* *Прилад Чижової – 1 шт.* *Прилад для очищення молока – 1 шт.* *Прес для сиру IKR Group – 1 шт* *Рефрактометр – 1 шт.* *pH-метр – 1 шт.* *Сепаратор – 1 шт.* *Сироварня-пастеризатор автоматична IKR Group – 1 шт.* *Сироробна ванна з підігрівачем – 1 шт.* *Холодильник Апшерон – 1 шт.* *Обладнання – хімічний посуд, хімічні реактиви* *Електроплита – 1 шт.* *Центрифуга лабораторна для визначення м.ч.ж. молока «Орбита»– 1 шт.* *Гомогенізатор (блендер) – 1 шт.* *Ваги лабораторні ТВЕ-0,5-0,01 – 1 шт.* *Мультимедійна аудиторія* *Мультимедійний проектор з комплектом обладнання та матеріалів для презентації BenQ MS506 – 1 шт.* *Екран – 1 шт.* *Ноутбук – 1 шт.* *Навчально-наукова лабораторія технології жирів і косметики:* *Лабораторний посуд.* *Дозатор змінного об'єму 10 – 100 мкл.* *Титриметрична установка – 2 шт.* *Аналітичні терези- 1 шт.* *Технічні терези – 1 шт.* *Сушильна шафа – 1 шт.* *Термостат – 1 шт.* *Магнітна мішалка – 1 шт.* *Центрифуга лабораторна – 1 шт.* *Лабораторна плита – 1 шт.* *Рефрактометр – 1 шт.* *Ph-метр – 1 шт.* *Холодильник – 1 шт.* *Гідравлічний лабораторний прес ПРОМ-1У– 1 шт.* *Млин для подрібнення олійної сировини – 1 шт.* *Маслопрес шнековий Oil Extractor OP-S8 – 1шт.* *Лабораторні сита з отворами 1, 2, 3, 4 мм – комплект 1 шт.* *Водяна баня – 1 шт.* *Алюмінієві чаші місткістю 100 г – 2 шт.*

				Термометр – 1 шт. *Мікробюретка на 2,0…5,0 см3 із поділками на 0,01…0,02 см3– 3 шт.* *Порцелянова ступка з товкачиком– 3 шт.* *Апарат Сокслета – 2 шт.* *Установка для визначення жиру за Сокслетом FS4 – 1 шт* *Блендер – 1 шт.* *Холодильник Апшерон – 1 шт.* *Мультимедійний проектор – 2 шт. Екран – 2 шт. Ноутбук – 3 шт.* *Навчальні лабораторії кафедри технології м'яса, риби та морепродуктів: http://technology-meat.ontu.edu.ua/?page_id=2505* *pH-метр – 2 шт.* *Холодильник LIEBHERR – 2 шт.* *Коптильна шафа – 1 шт.* *Інфрачервона сушарка "Укрсушка" 1 шт.* *Мясорубка електрична – 1 шт.* *Шприц гідравлічний – 1 шт.* *Кутер – 1 шт.* *Шафа витяжна – 2 шт.* *Електроплита – 6 шт.* *Дистилятор – 1 шт.* *Мікроскоп – 6 шт.* *Сушильна шафа – 1 шт.* *Планіметр – 2 шт.* *Штангенциркуль – 2 шт.* *Сушилка для хім.посуду – 2 шт.* *Ваги лабораторні 3 шт.* *Терези аналітичні 1 шт.* *Фотоелектрокалориметр – 2 шт. Мікрохвильова піч – 1 шт.* *Духова піч – 2 шт.* *Рефрактометр – 2 шт.* *Структурометр Ст-1 – 1 шт.* *Термостат – 1 шт.* *Мікротом – 1 шт.* *Центрифуга – 2 шт.* *Обладнання – хімічний посуд, хімічні реактиви* *Струшувач лабораторний – 1шт.* *Віскозиметр – 5 шт.* *пікнометр – 5 шт.* *установка для визначення летких жирних кислот – 3 шт* *Навчальні лабораторії кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування:* *Навчальна лабораторія НДРС (ауд. Дх-326):* *титриметрична установка – 2 шт., терези лабораторні Т-200 – 2 шт., терези лабораторні ТВЕ-0,5-0,01 – 2 шт.,* *терези лабораторні - ТВЕ-0,6-0,01 – 1 шт.,* *мікроскоп МБС-10 - 2 шт.,* *термостат водяний ЛП-516 – 1 шт., термостат сухоповітряний ТС-80 – 1 шт.,* *ультратермостат УТ-15 шт.,* *фотоколориметр КФК – 1 шт.,* *сушильна шафа ШСМ-3 – 1 шт.,* *магнітна мішалка – 2 шт.,* *центрифуга лабораторна – 1 шт., лабораторні плити – 4 шт.,* *рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт.,* *Ph-метр РН-150 МИ – 3 шт..,* *сепаратор жира П-01 – 1 шт.,* *дистилятор лабораторний електричний ДЭ-4М – 1 шт.,*

				шафа холодильна СМ 105-S – 1 шт., іонометр ЭВ-74 – 1 шт., кварц 21М 33-1 – 1 шт., мікроподрібнювач РТ-2 – 1 шт., шафа лабораторна витяжна – 2 шт., торсійні ваги ВТ-500 – 1 шт., лабораторний посуд. *Навчальна лабораторія з технології продуктів харчування (ауд. Дх-331):* *піч пароконвекційна XVC105 – 1 шт; слайсер RGV Lusso 300SL.– 1 шт; жарильна поверхня EZ-40L – 1 шт., жарильна поверхня EZ-40R – 1шт., плита електрична ES-60 – 4 шт., плита електрична ES-80 – 2 шт., плита електрична ES-40 – 1 шт., вакууматор Silver Crest SV – 1 шт, фритюрниця електрична Kogast EFT7/14 -1 шт;* *ванна мийна 1-секційна– 1 шт., ванна мийна 2-секційна– 1 шт., мультиварка Polaris – 1 шт., мікрохвильова піч Samsung – 1 шт., електром'ясорубка Braun – 1 шт., хлібопічка автоматична LG – 1 шт., пароварка SCARLETT – 1 шт., соковижималка Vitek – 1 шт.,* *бойлер Gorenje GT100/B9 – 1 шт., блендер Duval 50 SPK-V – 1 шт., кавомолка SCARLETT -2 шт., стільці – 50 шт.,* *столи виробничі – 6 шт., шафи металеві – 2 шт., стелажі – 2 шт.,* *столовий посуд та прибори.* *Комп'ютерний клас (ауд. Дх-327):* *мультимедійний проектор – 1 шт., екран – 1 шт.,* *ноутбук – 1 шт.,* *монітор LG E 1960S-PN – 10 шт., системний блок – 10 шт. ,* *принтер Canon – 1 шт.,* *програмне забезпечення: Microsoft 365 (Office).* *Мультимедійна аудиторія кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій* *Мультимедійний проектор – 1 шт.* *Екран – 1 шт.* *Ноутбук – 1 шт.* *Дошка магнітна* *Маркери* *Навчальні та навчально-наукові лабораторії кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій* *http://foodchem.ontu.edu.ua/materialno-tehnichna-baza/* *http://foodchem.ontu.edu.ua/perelik-laboratornogo-obladnannya/* *Аналізатор вологості GOYOJO – 2 шт* *Цифровий електричний колбонагрівач JOANLAB – 2 шт.* *Цифровий електричний струшувач JOANLAB – 1 шт* *Лабораторна водяна баня JOANLAB – 1 шт.* *Магнітна мішалка HS5PRO (з підігрівом) JOANLAB – 2 шт* *Спектрофотометр UV-1100 – 1*

				шт. *Спектрофотометр FV-1000 Vis – 2 шт.* *Настільний pH-метр PHS-3c – 3 шт.* *pH-метр HANNA – 1 шт.* *pH-метр та ОВП-метр AMT12 – 2 шт* *Електронні аналітичні ваги AXIS – 1 шт.* *Електронні аналітичні ваги «Днепровес» – 7 шт.* *Ваги електронні лабораторні технічні "Днепровес" – 2 шт* *Ваги технічні SF-460 – 4 шт* *Центрифуга ОП-12 – 2 шт* *Центрифуга лабораторна, LC500-(Pro) JOANLAB – 1 шт* *Електронний диспенсер реагентів (електронна бюретка) DLAB – 1 шт.* *Мікробіологічний експрес-аналізатор «Бак Трак» 4300 – 1 шт.* *Люмінометр Lumitester PD-30 – 1 шт* *Мікропланшетний фотометр STATFAX 4700 – 1 шт* *Ультразвукові ванни – 3 шт.* *Термостат водяний – 1 шт.* *Мікроскоп MICROmed Fusion FS-7520 – 24 шт.* *Мікроскоп MICROmed Evolution ES-4130 – 1 шт* *Мікроскоп MICROmed з камерою – 1 шт* *Мікроскоп PRIMO STAR з камерою – 1 шт* *Рефрактометр цифровий портативний – 1 шт.* *Тестер для вимірювання pH – 2 шт.* *Нітратомер – 2 шт.* *Стерилізатор паровий Mo-ST-75-VM-06 – 1 шт.* *Аквадистилятор Micro Omed – 1 шт.* *Дистилятор – 2 шт.* *Сушильні шафи – 5 шт.* *Термостат сухоповітряний ТСО-80 з охолодженням – 1 шт.* *Термостат сухоповітряний MICROmed TC-80 – 2 шт* *Ареометри – 1 набір.* *Подрібнювач – 1 шт.* *Апарат Сокслета – 4 шт.* *Ротаційний віскозиметр – 1 шт.* *Віскозиметр Оствальда – 1 шт.* *Дозатор змінного об'єму 10 – 100 мкл -5 шт* *Поляриметр – 1 шт.* *Хроматографічна камера – 2 шт* *Гель хроматографічні колонки – 5 шт.* *Пластини для тонкошарової хроматографії –2 набори* *Холодильник – 1 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх	Обґрунтування відповідності освітньому

						викладає викладач на ОП	**компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)**
244766	Тележенко Любов Миколаївна	Професор, Суміщення	Факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу	Диплом доктора наук ДД 004416, виданий 08.06.2005, Диплом кандидата наук ТН 040139, виданий 08.10.1980, Атестат доцента ДЦ 021833, виданий 17.04.1990, Атестат професора 12ПР 004397, виданий 19.10.2006	36	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 2022 р. - Міжнародне стажування Польща-Україна «Фандрейзинг та організація проектної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» (180 годин). 2023 році з ”16”лютого 2023 року по “30”серпня 2023 року підвищила кваліфікацію у ТОВ «ГК Юність». Тема підвищення кваліфікації : «Ознайомлення з інноваційними технологіями харчування та організацією ресторанного сервісу на виробництві» в обсязі 180 академічних годин 6 кредитів ЄКТС. Наукові профілі: ORCID: 0000-0001-6675-2625 Web of Science ResearcherID:: O-8034-2018 Scopus Author ID: 57194025461 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=opnWpXEAAAAJ&hl=uk Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 15, 19. п. 1 п. 1.1 1. Розробка рецептури крустільянів з підвищеною харчовою цінністю //Тележенко Л.М., НападовськаМ.С., Постернак Т.Л. Зернові продукти та комбікорми ОНАХТ. Grain Products and Mixed Fodder’s, - 2021, - 20(4), 24-28. 2. Development of the vegan dessert technology // TELEZHENKO LUBOV1, KOZONOVA JULIIA2.-II.

							International Conference on Modern Trends in Digital EconomyDIGITAL ECONOMY: MODERN CHALLENGES AND REAL OPPORTUNITIES28-29 april 2022Baku / Azerbaijan, 2022 3. Біленька, І., Тележенко, Л., Біленький, П. (2024). Напої як незамінний компонент раціону харчування спортсменів. Scientific Works, Наукові праці, Том 88, № 2, С. 20-31. 4. Біленький П.К., Тележенко Л.М., Біленька І.Р. Функціональний напій відновлювальної дії для спортсменів, властивості та показники якості. Інновації та технології в сфері послуг та харчування, 2025 №2 (16). С. 25-31. 5. Тележенко Л., Дубина А. Аналіз існуючих технологій вторинної переробки зернової сировини при виробництві пива Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 26-34. 6. Тележенко Л. М., Атанасова В. В., Козонова Ю. О., Білик К. О. (2025). Інноваційні технологічні підходи до виробництва печива для закладів ресторанного господарства з використанням альтернативних видів борошна. Наукові праці НУХТ, 31(4), с. 232—245. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-4-19. (фах. вид. кат. Б) 7. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О., Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру PESTORED.-ScientificWorks, Наукові праці, (2026-04-24) 89(2), 153-162. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417 (фах. вид. кат. Б) 8. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О., Розроблення системи управління

							безпечністю НАССР при виробництві сиру твердого «pestored».- Том 2 № 5 (2025): Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки 2025-12-30 Розділ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.19 (фах. вид. кат. Б) 9. Тележенко, Л., & Біленький, П. (2026). СИНЕРГЕТИЧНИЙ ВПЛИВ ЛЕЦИТИНУ ТА СЛИЗУ ЛЬОНУ НА ПОКАЗНИКИ СТАБІЛЬНОСТІ ЕМУЛЬСІЙНИХ СИСТЕМ. Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry, (1 (19), 41-47. https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(19).2026.5 10. Тележенко, Л., & Дубина, А.Технологічні та безпекові аспекти використання пивної дробини, як інноваційного інгредієнта у виробництві комбінованих м'ясних продуктів. Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry, 4 (18), 47-53. (2025). https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(18).2025.7 11. Тележенко Л.М., Іваненко Є.В. Роль заморожених борошняних напівфабрикатів у системі сучасного харчування. –Зернові продукти і комбікорми, Vol.26, I.2 (102) / 2026, С. -24-32 n.1.2 1.Telezhenko, L., Bilenkyi, P., &Bilenka, I. (2025). ТЕХНОЛОГІЯ ЕМУЛЬСІЙНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ. Food Science and Technology, 19(3), 4-13. https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3215 (Web of Science) 2.Telezhenko, L., &Dubyna, A. (2025). СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ДОДАВАННЯМ ПИВНОЇ ДРОБИНИ. Food Science and Technology, 19(1), 83-

							92. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3137 (Web of Science) 3.Telezhenko, L., &Bilenkyi, P. (2025). ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК СИМБІОЗ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ФІЗИЧНОЇ АКТИВНОСТІ. Food Science and Technology, 18(4), https://doi.org/10.15673/fst.v18i4.3144 (Web of Science) 4. Telezhenko, L., DzyubaN., OliinykM., Sheludko.V. (2024). RESEARCH OF FACTORS INFLUENCED ON FOAM FORMATION OF PROTEIN HYDROCOLLOIDS. Chemical Technology,32(1),04-26, http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/17574 (Scopus) 5.Telezhenko, L., Salavelis A., & Dubyna, A. (2025). ФОРМУВАННЯ КОТЛЕТНОЇ МАСИ ЯК ПОЛІКОМПОНЕНТНОЇ ХАРЧОВОЇ СИСТЕМИ. Food Science and Technology, 19(4), 129-138. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3308 (Web of Science) n.2 1.Патент України № 150679 на корисну модель. «Спосіб приготування високобілкового батончика »recomuscle"/, автори Тележенко Л.М. та ін. опубл. 09.03. 2022, бюл. №10/2022. 2.Патент України № 150617 на корисну модель «Спосіб виробництва мусу протекторної дії»/, автори Тележенко Л.М. та ін, опубл. 09.03. 2022, бюл. №10/2022. 3.Патент України № 150616 на кбрисну модель. «Спосіб виробництва полуничного мусу протекторної дії»/ , автори Тележенко Л.М. та ін, опубл. 09.03. 2022, бюл. №10/2022. 4. Патент України №148931 на корисну

							модель.«Спосіб приготування піноподібного молочного коктейлю»/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 29.09. 2021, бюл.№39/2021. 5.Патент України № 142418 на корисну модель /Композиція інгредієнтів для приготування молочного напою/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 10.06. 2020, бюл. №11/2020. 6. Патент України № 150670 на корисну модель /, «Спосіб виготовлення галет»/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 09.03. 2022, бюл. №10/2022. 7.Патент України №126726 на корисну модель.«Спосіб приготування піноподібного молочного коктейлю»/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 11.01. 2023, бюл.№2/2023. 8. Патент України №159216 на корисну модель.«Спосіб виробництва печива»/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 07.05. 2025, бюл.№19/2025. 9. Патент України №145179 на корисну модель.«Композиція інгредієнтів для приготування десерту »сирна насолода" "/, автори Тележенко Л.М.та ін., опубл. 25.11. 2020, бюл. №22/2020. п. 3 п. 3.1 1. Інноваційні технології галузі та методологія наукових досліджень [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, Г. В. Дідух, Ю. О. Козонова; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Освіта України, 2020. — 276 с. 2. Етнічні кухні. навчальний посібник.- І. М. Калугіна, Л.М. Тележенко, С.О. Поплавська.- Одеса: Освіта України, 2022. – 306 с. (Затверджено Вченою радою ОНАХТ, протокол №16 від 07.07.2021) (40 %)

							п. 4 1. Викладання курсу новітні технології харчових продуктів за освітньої програмою докторів філософії/ Тележенко Л.М.Нападовська М.С. Збірник матеріалів IV - Всеукраїнська науково-методична конференція. «Забезпечення якості вищої освіти: Удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації», 13-15 квітня 2022 р., Одеса, ОНАХТ, 2022. 2. Курс лекцій «Новітні технології харчових продуктів» (укладач Л. М. Тележенко, виданий [ОНТУ] (2026 р., 90 с.) призначений для аспірантів (доктора філософії) спеціальності G 13 «Харчові технології». 3. Методичні вказівки до лабораторних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II. IV. «Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного та оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 54с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071924 4. Методичні вказівки до лабораторних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II. IV. «Новітні технології продукції закладів ресторанного господарства» [Електронний ресурс]

							: для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Л. М. Тележенко, В. В. Атанасова; відп. за вип. Г. В. Дідух; Каф. технології ресторанного та оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 54 с.https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071936 5. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 6 Наукове керівництво: Дубина Анна Анатоліївна, Тема: «Розроблення технології страв і кулінарних виробів з використанням пивної дробини, захист 2026 рік. п.7 Член разових спеціалізованих вечних рад: 1. Голова разової вченої ради по захисту дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктора філософії Баришевої Я.О. на тему: «Удосконалення технології рибних консервованих продуктів з регулюванням процессу утворення біогенних амінів», 2024 рік. 2. Голова разової вченої ради по захисту дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктора філософії Клименко О.Г. на тему: Розроблення технологій сирів

							солугуні термопластифікацією сирної маси, збагачених пребіотиками та насінням, 2026 р. 3.Голова разової вченої ради по захисту дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктора філософії Дідуха Е.Г. на тему: Розроблення технології сиру м'якого з білою пліснявою із застосуванням сучасних молокозсідальних інгредієнтів, 2026 р. n.8 1. Науковий керівник наукової теми № 0119 U 003547 «Теоретичні основи впровадження композицій біологічно активних речовин в технології страв та кулінарних виробів». Звіт 2022 р. 2. Науковий керівник госпдоговірної теми: № 4/23 від 01.03.2023 р. «Розроблення технології виробництва лазаньї», Товариство з обмеженою відповідальністю «ДУНЕТВОРКС». п. 9 2. Науково-методична рада ОНТУ (наказ ОНТУ № 142-01 від 18.05.26) п. 10 Спікер міжнародної конференції Speakers Who Are Expartsin Their Fields https://icinse2022.com/images/background/10.jpg п. 12 1. Корекція раціону харчування при розладах харчової поведінки в стресових умовах// Жмудь А.В., Атанасова В.В., Козонова Ю.О., Тележенко Л.М.82 Наукова конференція науково-педагогічного складу Одеської національної академії харчових технологій, 26-29 квітня 2022 р., Одеса, ОНАХТ, 2022. – С.74-72. 2. Ключові аспекти харчування спортсменів ігрових видів спорту// Тележенко Л.М.,Біленька

							І.Р.,Біленький П.К. Матеріали ІІІ Міжнародної конференції : Комплексний підхід до модернізації науки: Методи, моделі та Мультидисциплінарність 18 серпня 2023 рік, м. Житомир, Вінниця, Україна «Європейська наукова платформа»Україна. – 2023, С.144-145. 3. Калугіна І.М.,ТележенкоЛ.М. Особливості формування тематики кваліфікаційних робіт магістрів освітньої програми «інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» Матеріали Всеукраїнської науково-методичноїконференції «Забезпечення якості вищої освіти» 12-14 квітня 2023, ОНТУ. – 2023. –С. 589. 4. Використання м'яти перцевої у виробництві десертів// Тележенко Л.М.,Нападовська М.С.ОНТУ 83 Наукова- конференція викладачів університету. – 2023. Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету. 25 – 28 квітня 2023 р.: Одеса, 2023. – С.75-76. 5. Тележенко Л.М., Калугіна І.М., БіленькаІ.Р. Особливості формування кадрового потенціалу на кафедрі технології ресторанного і оздоровчого харчування Матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 12-14 квітня 2023, ОНТУ. – 2023. –С. 552. 6. Дубина А.А., Тележенко Л.М.Технологічні підходи до створення конкурентоспроможної корисної їжі Зб. тез допов. на ІІ-му Форумі «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», 17-18.10.2024 р., НУХТ,

							м. Київ. С. – 103-105. 7. Біленький П. К., Тележенко Л.М.Емульсійні напої як джерело макро- та мікронутрієнтів Зб. тез допов. на ІІ-му Форумі «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості», 17-18.10.2024 р., НУХТ, м. Київ. –С.19. 8. Тележенко Л.М., Іваненко Є.В. Аналіз локальної сировини для використання у виробництві швидкозамороженої лазаньї /Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету, ОНТУ, 22-25 квітня 2025, ОНТУ. – 2025 С. – 73-75. 9. Тележенко Л.М., Біленька І.Р. Комплексний аналіз ринку як передумова створення успішного концептуального ресторану/ Матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 09-11 квітня 2025, ОНТУ. – 2025. –С.95-96. 10. Тележенко Л.М., Біленький П.К. Інтеграція сучасних наукових досліджень у сфері харчових технологій в освітній процес Матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 09-11 квітня 2025, ОНТУ. – С.78-80. 11. Дубина А.А., Тележенко Л.М. Збагачення кулінарних виробів клітковиною, шляхом додавання до рецептури пивної дробини /Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету, ОНТУ, 22-25 квітня 2025, ОНТУ. – 2025. –С.78-80. 12. Тележенко Л.М., Атанасова В.В., Козонова Ю.О.Сучасні аспекти забезпечення якості освітньої діяльності Матеріали Всеукраїнської науково-методичної конференції

							«Забезпечення якості вищої освіти» 09-11 квітня 2025, ОНТУ. – С.351-352. п. 14 1.Робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади. І етап Всеукраїнської студентської олімпіади 2022-2023 н.р.з дисципліни 181.«Харчові технології » ОПП «Інноваційні технології ресторанного бізнесу" (магістри) від 07.11.2022 р.Голова журі: Тележенко Л.М. 2. На підставі рішення членів журі Олімпіади місця розподілилися: Косован Діана Валеріївна - студентка 1 курсу магістратури (гр. ТХм-507а) факультету ІТХіРГБ (96 балів із 100, 1 місце) Керівник: Тележенко Л.М., д.т.н., проф. кафедри ТРіОХ 3.Вітенко Оксана Віталіївна - студентка 1 курсу магістратури (гр. ТХм-507а) факультету ІТХіРГБ (96 балів із 100, 1 місце), vitenko056@gmail.com 2023–2024 Керівник: Тележенко Л.М., д.т.н., проф. кафедри ТРіОХ 4. Вітенко Оксана Віталіївна - магістр 2 року навчання ННІХТ ім. М.О. Грішина (96 балів із 100, 1 місце), vitenko056@gmail.com 2024-2025 рік Керівник: Тележенко Л.М., д.т.н., проф. кафедри ТРіОХ 5. Керівництво науковими студентськими гурткам «Інжиніринг ресторанного господарства з застосуванням AutoCAD» – 2020-2024 н.р, 2025 рік Проектний та технологічний інжинірінг ресторанних підприємств з AutoCAD п. 15 Член Союзу кулінарів України (модератор КНТЕУ) Член Асоціації шеф-кухарів півдня України

							п. 19 1. Наукове консультування з питань проведення технологічного інжинірингу та SWOT-аналізу роботи підприємства ФОП Калкутіна М.С з 5 березня 2022 по теперішній час. 2. Консультаційні послуги щодо оформлення та ведення типової документації на підприємстві ФОП Віноградов Р.В., а також розробка нових страв з покращеними функціональними властивостями з 1 вересня 2023 по теперішній час.
36610	Жигунов Дмитро Олександрович	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія зберігання і переробки зерна, Диплом доктора наук ДД 003276, виданий 03.04.2014, Диплом кандидата наук ДК 013080, виданий 09.01.2002, Атестат доцента 12ДЦ 020989, виданий 23.12.2008, Атестат професора АП 003752, виданий 01.02.2022	24	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. ТОВ «Сок Трейд», м. Одеса. Тема «Використання інноваційних приладів та співробітництво з CHOPIN Technologies для контролю якості зерна та борошна». Термін 28.06.2023 – 28.07.2023 (90 академічних годин, 3 кредитів ECTS). ТОВ "КОТЕКНА УКРАЇНА ЛІМІТЕД". Тема “Використання сучасного обладнання із застосуванням міжнародних стандартів для контролю якості зерна та борошна”. Термін 15.05.2024-15.07.2024 (180 академічних годин, 6 кредитів ECTS) Наукові профілі: ORCID: http://orcid.org/0000-0001-9435-2266 ResearcherID: D-1372-2015 Scopus Author ID: 55820666600 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 4, 8, 10, 12, 14, 19. п. 1 1. Zhygunov D, Sots S, Barkovska Y, Liu J, Wang F, Liu X, et al. Production of specific flour for frozen

							products by flour streams blending. Food Science and Technology. 2023; 17(1): 51–62. https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2560 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Zhygunov D, Sots S, Barkovska Y, Liu J, Wang F, Liu X, et al. Comparison of technological properties of different wheat species. Food Science and Technology. 2022; 16(1): 58–70. https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2294 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Zhygunov, D., Voloshenko, O., Khorenzhy, N., & Kovtun, A. (2024). FLOUR QUALITY STABILIZATION AT A LOW PRODUCTIVITY MILL. Grain Products and Mixed Fodder's. 24(3). 27–31. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2975 (Фахове Б) 4. Zhygunov, D., Chumachenko, Y., Kovalov, M., & Kovalova, V. (2023). WHEAT FLOUR QUALITY CORRECTION BY USING ENZYME PREPARATIONS. Grain Products and Mixed Fodder's. 23(4). 12–18. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2811 (Фахове Б) 5. Zhygunov, D., Sots, S., Zhyhunova, H., Liu, J., Wang, F., Liu, X., Wang, Z., & Li, X. (2023). FORMATION OF WATER ABSORPTION CAPACITY OF FLOUR ON MILLS OF DIFFERENT PRODUCTIVITY. Grain Products and Mixed Fodder's. 23(1). 4–13. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2583 (Фахове Б) п. 4 1. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з освітнього компонента «Науково-дослідна робота» [Електронний ресурс] : для здобувачів другого рівня вищої освіти ден. та заоч. форм навчання спец. 181 «Харчові технології» / G13 «Харчові технології», галузі

							знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий, С. О. Шпаковська; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.7163592 2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компонента «Науково-дослідна робота» [Електронний ресурс] : для здобувачів другого рівня вищої освіти ден. та заоч. форм навчання спец. 181 «Харчові технології» / G13 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий та ін. ; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 39 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.7162392 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров;

							Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 4. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компонента «Науково-практичні основи технології зернових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти зі спец. 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології», СВО «бакалавр», ден. та заоч. форм навчання / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 51 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2895201 6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компонента «Технологія мукомельного виробництва»

							[Електронний ресурс] : для здобувачів першого рівня вищої освіти ден. та заоч. форм навч. спец. 181 «Харчові технології» / G13 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, В. Г. Єнгібарян; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 43 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.8392310 7. Методичні вказівки до самостійного вивчення освітнього компонента «Науково-практичні основи технології зернових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти зі спец. 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології», СВО «бакалавр», ден. та заоч. форм навчання / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 12 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2893448 8. Наскрізна програма практики [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти спец. 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології», ступінь вищ. освіти «бакалавр», ден. та заоч. форм навчання / Д. О. Жигунов, О. П. Верещинський, О. С. Волошенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 22 с. https://elc.library.ontu.

							edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2264156 9. Наскрізна програма практики [Електронний ресурс] : для здобувачів другого рівня вищої освіти ден. та заоч. форм навчання зі спец. 181 «Харчові технології» / G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво». / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 18 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.3825480 10. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 11. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології»,

							освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 12. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 13. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 8 Член редакційної колегії журналу "Grain Products and Mixed Fodder's" https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/editors Член редакційної колегії журналу "Scientific Works" https://sciworks.ontu.edu.ua/uk/site/editors п. 10 Член журі напрям «Харчова наука і технології» Міжнародного конкурсу студентських

							наукових робіт “Black Sea Science 2021”. Наказ №232-01від 08.07.2020 п. 12 Жигунов, Д.О., Волошенко О.С., Макаренко В.Г., Ємельянова О.В. Регулювання параметрів води при визначенні клейковини. Збірник тез допов. 83 наук. конф. Одеса, ОНТУ. 2023. С. 27-28. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf Жигунов Д.О., Волошенко, О.С., Ковтун, А.В. Особливості підготовки зерна пшениці до сортового помелу в сучасних умовах. Збірник тез міжнар. наук.-практ. конф. «Технології харчових продуктів». Одеса, ОНТУ. 2022. С. 3-4. https://drive.google.com/file/d/1qrV9BQOT_E_frbRYU_eAxSuKg8ysg7AA/view Жигунов, Д.О. Комплексна оцінка якості борошна. Збірник тез допов. 82 наук. конф. Одеса, ОНТУ. 2022. С. 3-5. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf Жигунов Д. О., Волошенко О. С., Ковтун А. В. Особливості підготовки зерна пшениці до сортового помелу в сучасних умовах. // Міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів», Одеса, ОНТУ, 22-23 вересня 2022 р., С. 3-4. https://drive.google.com/file/d/1qrV9BQOT_E_frbRYU_eAxSuKg8ysg7AA/view Жигунов Д. О., Волошенко О. С., Ковтун А. В. Оцінка стабільності показників якості помельної партії на ТОВ «БАЗА МТЗ-АПК». // 83 наукова конференція викладачів університету, Одеса, ОНТУ, 2023, 25-28 квітня, С. 29-31. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Ab

							stracts-83-SCSPS.pdf Жигунов Д. О., Шпаковська С. О., Ковтун А. В., Чабанюк І. В. Лабораторний помел – як метод ефективного управління якістю готової продукції на борошномельних заводах. // 83 наукова конференція викладачів університету, Одеса, ОНТУ, 2023, 25-28 квітня, С. 37-39. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В., Савенко А.С. Показники якості індивідуальних потоків борошна на млину Тов «БАЗА МТЗ» // 84 наукова конференція викладачів університету, Одеса, ОНТУ, 2024, 23-26 квітня, С. 25-27. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf Ковтун А.В., Шпаковська С.О. Стабільність якісних показників борошна, що вироблялось на млину Тов «БАЗА МТЗ АПК» у 2023 р. // Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів, Одеса, ОНТУ, 2024, С. 24-26. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Collection-of-scientific-works-of-MUAS-2024.pdf Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В. Аналіз показників якості борошна на млину невисокої продуктивності // XVIII Міжнародна конференція «Стратегія якості в промисловості і освіті», 3-6 червня, Варна, 2024, С. 355-358. https://nmetau.edu.ua/file/kttamp_13971.pdf п. 19 Член технічного комітету ТК 170 «Зернові культури та продукти їх переробки» Асоційований член Спілки «Борошномели України»
47528	Ткаченко Наталія	Професор, Основне	Навчально-науковий	Диплом спеціаліста,	27	ОК8 Новітні технології	Стажування: 1. Institute for

	Андріївна	місце роботи	інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом магістра, Національний університет біоресурсів і природокористування України, рік закінчення: 2022, спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, рік закінчення: 2024, спеціальність: 053 Психологія, Диплом доктора наук ДД 007336, виданий 28.04.2009, Диплом кандидата наук ДК 002814, виданий 10.03.1999, Атестат доцента 02ДЦ 000759, виданий 19.02.2004, Атестат професора 12ПР 006387, виданий 20.01.2011		харчових продуктів	Ecopreneurship, School of Life Sciences, University of Applied Sciences und Arts Northwestern Switzerland. Participated the advanced training (internship) of scientific and pedagogical workers under the program “Internship abroad during the war” (within the framework of international academic mobility). April 1, 2024 - July 1, 2024 (90 days, 6.0 credits ECTS) Наукові профілі: ORCID: 0000-0002-2557-3927 Web of Science ResearcherID: E-1313-2016 Scopus Author ID: 57190658629 Google Scholar: посилання Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19. п. 1.1 1. Tkachenko N.A., Chaharovskyi O.P., Didukh E.G. Development of recipes of plant-based beverages based on sunflower protein concentrate. Grain Products and Mixed Fodder’s. 2023. Vol. 23, I.1 (89). P. 29-35. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2593 (фах. вид. кат. Б) 2. Tkachenko N.A., Chaharovskyi O.P., Didukh E.G. Innovative technology of plant-basMixed Fodder’s. 2024. Vol. 23(3). P. 39-46. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2778 (фах. вид. кат. Б) 3. Чагаровський О., Ткаченко Н., Дідух Е., Анічін В. Обґрунтування параметрів пастеризації молока у технології сиру м’якого камамбер // Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 58-65. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2831

							(фах. вид. кат. Б) 4. Ткаченко Н., Кучерак П., Маштаков Д., Муніца М. Оптимізація складу біфідо-сиру зернистого з ягідними капсульованими наповнювачами. Scientific Works. 2024. № 87/2. С. 17-26. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2826 (фах. вид. кат. Б) 5. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С. Оптимізація складу біфідо-йогурту з ягідними капсульованими наповнювачами. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 1. С. 488-496. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.50 (фах. вид. кат. Б) 6. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Визначення солестійкості лактобактерій та біфідобактерій для виробництва капсульованих пробіотичних продуктів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 1. С. 481-487. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.49 (фах. вид. кат. Б) 7. Ткаченко Н.А., Подолян З.С., Чагаровський О.П. Маркетингове дослідження вподобань дівчат-спортсменів при розробці нових білкових продуктів. Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 26-32. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2827 (фах. вид. кат. Б) 8. Tkachenko N., Podolian Z. The usage chia seeds in the production of yogurt desserts for athletes. Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. № 25/1. P. 33-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3077 (фах. вид. кат. Б) 9. Ткаченко Н.А.,

							Свайкін О.О. Моделювання рецептурного складу сухих білкових продуктів для хлопців-спортсменів. Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 33-41. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2828 (фах. вид. кат. Б) 10. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Обґрунтування параметрів змішування сировинних інгредієнтів у технології сухих молочних продуктів для спортсменів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі: Серія Технічні науки 2025. № 1, С. 30-34. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-5 (фах. вид. кат. Б) 11. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pesto Red. Scientific Works, Том 89, Випуск 2. С 152–160. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417 (фах. вид. кат. Б) 12. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Розроблення системи управління безпечністю НАССР при виробництві сиру твердого «Pesto Red». Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2, № 5. С. 187-196. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.19 (фах. вид. кат. Б) 13. Маковська Т.В., Ткаченко Н.А., Севастьянова О.В. Оптимізація рецептурного складу сиру «Моцарела з кропом». Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2, № 5. С. 129-140. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.13 (фах. вид. кат. Б) п. 1.2 1. Chaharovskyi O., Tkachenko N., Didukh E., Anichin V. Justification of the

							ripening parameters of Camamber cheese produced using modern dairy ingredients. Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 66-74. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2656 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Tkachenko N., Chaharovskyi O., Kruchek O., Mardar M., Rovinska A. Optimization of pressing parameters for soft bifidus-containing cheeses // Food Science and Technology. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 121-128. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3306 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Makovska T.V., Tkachenko N.A., Pylypenko L.M., Sevastyanova O.V., Kylymenchuk O.O. Probiotic emulsified products with biologically active colorful attractants. Journal of Chemistry and Technologies. Дніпро, 2025. Vol. 33(2). P. 418-426. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.324956 (Scopus, фах. вид. кат. А) п. 4 1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів». Частина ІІ.3. «Новітні технології молочних та олійно-жирових продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Укладачі: Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; – Одеса : ОНТУ, 2023. – Електрон. текст. дані: 146 с. 2. Методичні вказівки до практичних робіт з

							обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко, Л.М. Тележенко, Н.М. Поварова, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Кафедра технології вина та сенсорного аналізу; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса : ОНТУ, 2023. – Електрон. текст. дані: 64 с. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б.В. Єгоров, Д.О. Жигунов, Г.М. Станкевич, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко, Л.М. Тележенко, Н.М. Поварова, Є.О. Котляр; відп. за вип. Б.В. Єгоров; Каф. технології зерна у комбікормів; Кафедра зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Кафедра технології вина та

							сенсорного аналізу; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса : ОНТУ, 2023. – Електрон. текст. дані: 41 с. 4. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; – Одеса: ОНТУ, 2024. – Електрон. текст. дані: 207 с. 5. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2024. – Електрон. текст. дані: 62 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» для

							здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б.В. Єгоров, А.В. Макаринська, Г.М. Станкевич, Д.О. Жигунов, І.В. Солоницька, Л.М. Тележенко, О.Б. Ткаченко, Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр, Н.М. Поварова, О.М. Савінок; відп. за вип. Б.В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування; Кафедра технології вина та сенсорного аналізу; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса : ОНТУ, 2024. – Електрон. текст. дані: 26 с. 7. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; – Одеса: ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 207 с. 8. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового

							освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр; відп. за вип. Н.А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 62 с. 9. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б.В. Єгоров, А.В. Макаринська, Г.М. Станкевич, Д.О. Жигунов, І.В. Солоницька, Л.М. Тележенко, О.Б. Ткаченко, Н.А. Ткаченко, Є.О. Котляр, Н.М. Поварова, О.М. Савінок, А.І. Капустян; відп. за вип. Б.В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів; Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування; Кафедра технології вина та сенсорного аналізу; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; Кафедра технології

							м’яса, риби і морепродуктів; Кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнології – Одеса : ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 28 с. 10. Конспект лекцій з обов’язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 5. «Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, О.Г. Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; – Одеса: ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані. 11. Методичні вказівки до практичних робіт з обов’язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ VI «Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, О.Г. Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані. 12. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов’язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ V

							«Новітні технології у молокопереробній галузі» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко, О.Г. Клименко, Е.Г. Дідух; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси; – Одеса: ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані. 13. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП 181 технології». 2023. 15 с. https://drive.google.com/file/d/12KcQEtKy2_7whgDE-R2NGf6GqDMJh9S6/view 14. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП 181 «Харчові технології». 2024. 34 с. https://drive.google.com/file/d/1JCAAm7qnarH-osC2uVak2XQQ6gfwvUNF/view 15. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2025. 39 с. https://drive.google.com/file/d/1hpWksbReV87zApOwvxsOdx3KueJDor8H/view 16. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf

							п. 6 Науковий керівник здобувача вищої освіти третього рівня Клименко О.Г., яка у серпні 2026 р. захистила дисертацію на здобуття наукового звання “Доктор філософії” за спеціальністю 181 “Харчові технології” п. 7 В якості офіційного опонента за останні 5 років опонувала дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: – 2024 р. – НТУ «ХПІ», Демидова А.О. за спеціальністю 05.18.06 – Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів. п. 8 1. Редколегія науково-практичного журналу «Харчова наука і технологія», ОНТУ, посада – заступник головного редактора 2. Редколегія Наукових праць ОНТУ, посада – член редколегії п. 9 Член Технічного комітету 140 «Молоко, м’ясо і продукти їх переробки» – з 2016 р. дотепер п. 10 Напрям КА2: Розвиток потенціалу вищої освіти та з метою забезпечення участі ОНАХТ у якості офіційного партнера у проекті Європейського Союзу Erasmus + № 586383-EPP-1-2017-1-SI-EPPKA2-CBHE-JP «Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агро-продовольчого сектору Східної Європи / Ag-Lab», 2018-2022 рр. п. 11 Наукове консультування ТОВ «МУККО», Львівська обл., Стрийський р-н згідно договору з 2018 року дотепер. п. 12 1. Маштаков Д.С., Ткаченко Н.А.

							Оптимізація складу йогуртово-гарбузового десерту. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 775. 2. Tkachenko N.A., Mashtakov D.S. Yogurt products with vegetable protein concentrates. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 527. 3. Маштаков Д., Ткаченко Н. Йогуртовий продукт зі збалансованим хімічним складом. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 86-87. 4. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С., Ровінська А.О. Використання концентрату протеїнів гарбуза у комбінованих йогуртових біфідо-десертах. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 152-154. 5. Кучерак П.В., Ткаченко Н.А. Капсульовані пробіотичні продукти. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції

							MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 767. 6. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Використання Saccharina Japonica (Laminaria Japonica) у виробництві капсульованих пробіотичних продуктів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 534-536. 7. Кучерак П., Ткаченко Н. Синбіотичні комплекси для виробництва капсульованих пробіотичних продуктів. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 79-81. 8. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Пробіотичний сир «Лабне» із використанням технологій капсулювання. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 150-151. 9. Подолян З.С., Ткаченко Н.А. Маркетингове дослідження вподобань респондентів при розробці нового білкового продукту для дівчат-спортсменів // Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів IX Міжнародної науково-

							практичної конференції, 18–19 листопада 2021 року. Х., 2021. С. 65–67. ISSN 2409-6423 10. Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Подолян З.С. Математичне моделювання складу йогуртового десерту для харчування дівчат-спортсменів. Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. Б.В. Єгорова. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 104–106: рис. Бібліогр.: 4 назв. 11. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Насіння чіа як компонент продуктів для харчування спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 88-89. 12. Подолян З.С., Ткаченко Н.А. Жирнокислотний склад йогуртових продуктів з насінням чіа для дівчат-спортсменок. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 785. 13. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Оптимізація складу йогуртових десертів для дівчат-спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 518-520.

							14. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Розроблення системи управління безпечністю при виробництві йогуртових десертів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 545-548. 15. Подолян З., Ткаченко Н. Технологія йогуртового десерту для спортсменів, призначеного для підтримання поточної маси. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 97-99. 16. Ткаченко Н.А., Дідух Е.Г., Подолян З.С., Свайкін О.О. Методологічні особливості викладання освітнього компоненту «Новітні технології молочних та комбінованих продуктів спеціального призначення». Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; редкол.: Трішин Ф.А., Ланженко Л.О., Риженко Л.Д. та ін.; Одес. нац. технолог. ун-т. Одеса: ОНТУ, 2025. С. 399-400. 17. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Йогуртові десерти для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін.

							Одеса : ОНТУ. 2025. С. 144-147. 18. Свайкін О.О., Ткаченко Н.А. Маркетингове дослідження вподобань респондентів при розробці білкового продукту для харчування хлопців-спортсменів // Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів IX Міжнародної науково-практичної конференції, 18–19 листопада 2021 року. Х., 2021. С.73-76. ISSN 2409-6423 19. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Розробка системи управління безпечністю при виробництві ковбаси напівкопченої Дрогобицька. Збірник тез доповідей 84-і наукової конференції викладачів університету. Одеса, 23–26 квіт. 2024 р. /Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. Л.В. Іванченкової. Одеса: ОНТУ, 2024. С. 438-441: рис. Бібліогр.: 4 назв. 20. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Перспективи використання сироваткових білкових концентратів у виробництві сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 89-91. 21. Свайкін О.О., Ткаченко Н.А. Використання насіння кунжуту та насіння чіа у виробництві сухих білкових коктейлів для спортсменів. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези

							доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 793. 22. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Розроблення параметрів зберігання сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 523-524. 23. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Використання методології НАССР у системі управління безпечністю при виробництві сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 540-545. 24. Свайкін О., Ткаченко Н. Технологія сухих білкових молочних коктейлів для спортсменів. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 102-104. 25. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Сухі білкові молочні коктейлі для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 147-149. 26. Ткаченко Н.А.,

							Фесенко Д.О. Використання методології НАССР при виробництві сиру твердого «Pesto Red» на ФОП «Фесенко Л.С.». Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 91-94. 27. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Особливості використання пажитника в технології сиру сулугуні. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2025. С. 100-102. 28. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Насіння льону та пажитника як джерело поліненасичених жирних кислот для сиру сулугуні. на XXXIII Міжнародній науково-практичній конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я. MicroCAD-2025» травень 2025 р., НТУ«ХПІ», Харків. С. 759. 29. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Технологія сиру сулугуні з насінням льону. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 520-522. 30. Клименко О.Г.,

							Ткаченко Н.А. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. Технологія сиру сулугуні з пажитником. С. 69-71. 31. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Вплив обробленого насіння пажитника (Trigonella foenum-graecum l.) на розвиток мікрофлори при зберіганні пробіотичного сиру Сулугуні. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 164-166. п. 14 Керівник студентського наукового гуртка «Технології, якість та безпечність молочних продуктів». Наказ № 265-01 від 01.10.2026. п. 19 Член громадської організації «Асоціація Молочників Одеського Регіону»
55641	Ткаченко Оксана Борисівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського	Диплом спеціаліста, Кримський орден "Знак пошани" сільсько-господарського інституту ім. М.І. Калініна, рік закінчення: 1987, спеціальність: плодоовочівництво та виноградарство, Диплом доктора наук ДД 009243, виданий 23.02.2011, Диплом кандидата наук ДК 000192, виданий 26.03.1998,	24	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування 1. JV LLC «FERGANA FRANCE», з 27.09.2022 року по 05.11.2022 року (180 год/6 кредитів) Тема: «Вивчення сучасних та інноваційних технологій виробництва столових вин на підставі сенсорних методів дослідження» 2. IX Міжнародної програми наукового стажування “Нобелівські Лауреати: Вивчення Досвіду та Професійних Досягнень для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу“ у

				Атестат доцента ДЦ 004498, виданий 18.04.2002			Дубаї, Осло, Стокгольмі, Римі, Бургасі, Нью-Йорку, Єрусалимі та Пекіні, 13.02.2023- 11.03.23 березня (6 ECTS,180 годин). 3. International Professional Internship “Advanced Innovations in Viticulture and Enology: From Vineyard Practices to International Wine Marketing” (180 hours). from May 14 to October 30, 2026 Наукові профілі: https://orcid.org/0000-0001-6969-6446 https://scholar.google.com/citations?user=ejSYR3gAAAAJ&hl=uk&authuser=3 https://www.webofscience.com/wos/author/record/P-3019-2015 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190437042 Пункти Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає: п. 1, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19. П 1: 1. Tkachenko, O., & Larin, V. (2025). АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ СУХИХ ВИН В УМОВАХ ЗМІНИ КЛІМАТУ. Food Science and Technology, 18(4). https://doi.org/10.15673/fst.v18i4.3141 2. Каменева Н.В., Ткаченко О.Б., Манолі Т.А., Тараненко О. Порівняльна характеристка вин, які не містять сірки, за допомогою методів сенсорного аналізу./ Вчені записки ТНУ ім.В.І.Вернадського. Серія: Технічні науки. Том 33 (72) № 4, 2022 С.241-247 http://tech.vernadskyjournals.in.ua/33-72-4 3.Tkachenko O.B. N.V. Kameneva, T.A. Manoli, K.Ye. Mitsovda The influence of ter-roir on the sensory characteristics of grapes and wine of the Telti-kuruk variety, «Харчова наука і технологія». Том 16.

							Вип.4. ОНТУ 2022 4. Tkachenko O.B. A.O. Demydova, V.V. Yevlash, O.F. Aksonova, N.V. Kameneva Antioxidant activity of extracts from plants of ukranian origin and their effect on the oxidative resistance on sunflower oil, «Харчова наука і технологія». Том 16. Вип. 3. ОНТУ 2022 5. ALEKSOVYCH, V.; TkachenkoO. ВИКОРИСТАННЯ ДУБОВОЇ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ ВІНІФІКАЦІЇ. Food Science and Technology, v. 18, n. 1, 1 ago. 2024. 6. Алексович В.В, Ткаченко О.Б., & Ткаченко Д.П. (2025). Аналіз впливу дубової витримки на органолептичні показники моносортових вин з різних винних регіонів України. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(4), 198–215. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.22 7. Алексович В.В, & Ткаченко О.Б. (2026). Удосконалення технології білих вин за використання енологічної дубової деревини у процесі алкогольної ферментації. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Випуск 26. Том 1 № 1 (2026), 299-318. https://doi.org/10.32782/2078-0877-2026-26-1-36 П 4: 1. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту "Новітні технології харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 «виробництво та технології" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г.М. Станкевич та ін.; відп.

							за вип. Б.В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. 2. Конспект лекцій з освітнього компоненту "Хімія і біохімія вина" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / О. Б. Ткаченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ;Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 82 с. 3. Методичні вказівки для самостійної роботи з освітнього компоненту "Хімія і біохімія вина" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / О. Б. Ткаченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ;Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 14 с. 4.Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту "Хімія і біохімія вина" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / О. Б. Ткаченко ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ;Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 18 с. 5.Каменева Н.В.Артеменко С. В. ,Тітлова О. А. ,Ткаченко О. Б. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Інноваційні

							технології в сенсорному аналізі" [Електронний ресурс] для студентів освітнього ступеня "магістр", спец. 181 "Харчові технології", освітньо-наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання.- Одеса: ОНАХТ, 2022. 20 с. — Електрон. текст. 6. .Каменева Н.В., Ткаченко О.Б., Тітлова О.А. та ін. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Сенсорний аналіз харчових продуктів" [Електронний ресурс] : для студентів освітнього ступеня "магістр", спец. 181 "Харчові технології", освітньо-наукової програми "Сенсорний аналіз в харчових технологіях" ден. форми навчання. - Одеса: ОНАХТ, 2022. 24 с. — Електрон. текст. 7. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з освітнього компонента "Інноваційні технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Магістр", спец. 181 "Харчові технології", ОПП "Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" всіх форм навчання / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, Д. П. Ткаченко та ін. ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 58 с. 8. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра [Електронний ресурс] : для здобувачів ступеню вищої освіти "Магістр" галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спец. G13 Харчові технології ОПП "Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" ден. та заоч. форм навчання / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, Л. О.

							Ткаченко та ін. ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ;Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 26 с. 9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту "Технологія вина" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форм навчання, G Інженерія, виробництво та будівництво, спец. G13 Харчові технології освітньо-професійної програми "Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" / О. Б. Ткаченко, Л. О. Ткаченко, О. Л. Ходаков та ін. ; відп. за вип. О. Б. ТКАЧЕНКО ;Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 72 с. 10. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Хімія і біохімія вина" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Бакалавр" ден. та заоч. форм навчання галузі знань 18 "Виробництво та технології", спец. 181 "Харчові технології", освітньої програми "Технології продуктів бродіння та виноробства" / О. Б. Ткаченко, Т. С. Сугаченко, О. М. Кананихіна та ін. ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 51 с. 11. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту "Технологія вина та напоїв" [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО "Магістр" ден. та заоч. форм навчання, G Інженерія, виробництво та будівництво, спец. G13 Харчові технології освітньо-професійної програми "Технології продуктів бродіння, напоїв та виноробства" / О. Б. Ткаченко, Л. О.

							Ткаченко, О. Л. Ходаков та ін. ; відп. за вип. О. Б. Ткаченко ; Каф. технології вина та сенсорного аналізу. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 58 с. 12. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf П. 6 Decision_specialized_scientific_council_Larin_VV.pdf Decision_specialized_scientific_council_Gorodetsky_ER.pdf Decision_specialized_scientific_council_Alekseovich_VV.pdf П. 8 Удосконалення технології виноградних вин та напоїв на основі винограду у сучасних умовах держ. реєстраційний номер 0124U004516 (10.2022-10.2026 р.) Удосконалення технології виноградних вин та напоїв на основі винограду у сучасних умовах держ. реєстраційний номер 0124U004516(10.2022-10.2026 р.) Удосконалення технології виноградних вин та напоїв на основі винограду у сучасних умовах держ. реєстраційний номер 0124U004516(10.2022-10.2026 р.) Удосконалення технології виноградних вин та напоїв на основі винограду у сучасних умовах держ. реєстраційний номер 0124U00451625. (10.2024 -12.2027) П 9: Член Науково-експертної ради Міністерство аграрної політики та продовольства України, член секції з розвитку аграрного виробництва у галізу рослинництва (наказ № 473 від 28.12.2021)

							дотепер П. 10 Erasmus+ progect “InnoWineEdu – Smart Digital Tools for Sustainable and Resilient Wine Education in Europe.” П 11: 1.Наукове консультування з виноградарства та виноробства ТОВ "ВКФ "Бородино -А" з 2019 р. по теперішній час П 12: 1. Ткаченко, Оксана Борисівна, Олександр Васильович Василик, and Едуард Робертович Городецький. "ВПЛИВ РІЗНИХ ФОРМ ДУБОВИХ ПРЕПАРАТІВ НА КООРДИНАТИ КОЛЬОРУ ЧЕРВОНОГО ВИНА У СИСТЕМІ CIELAB." The 6 th International scientific and practical conference “International experience in scientific research”(January 23-25, 2026) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2026. 504 p.. 2026. 2. ЛАРІН, ВІТАЛІЙ, and ОКСАНА ТКАЧЕНКО. "Сучасний стан сенсорних профілів українських червоних столових сухих вин з європейських сортів винограду та гібридів в умовах зміни клімату." Herald of Khmelnytskyi National University. Technical sciences 359.6.1 (2025): 281-287. 3. Ткаченко О.Б. Каменева Н.В., Тараненко О.О., Тітлова О.О. Слабоалкогольні вина – новий продукт на ринку України Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету, 2022 р. С.149-151 https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=ejSYR3gAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=ejSYR3gAAAAJ:XoXfffV-tXoC 4. Ткаченко О.Б. Каменева Н.В, Тараненко О.О Методичне обґрунтування

							організації дистанційного навчання студентів з дисципліни «технологія бродильних виробництв» Збірник матеріалів IV–ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забез-печення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу», 13-15 квітня 2022 року, м. Одеса С.115-117 https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=ejSYR3gAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=ejSYR3gAAAAJ:Ug5p-4gJ2foC 5. Ткаченко О.Б.Сугаченко Т. С. Кананихіна О.М. Удосконалення якості вин категорії "Amberwine" в умовах України Збірник тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., Одеса, 20–23 верес. 2022 р. / Одес. нац. технол. ун-т ; під заг. ред. Б. В. Єгоро-ва. – Одеса : ОНТУ, 2022. – С. 32–33 https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=ejSYR3gAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=ejSYR3gAAAAJ:umqufdRvDiIC 6. Tkachenko O. Manoli, T., Nikitchina, T., Kameneva N., Barysheva, Y., Myroshnichenko, O., Titlova, O Application of sensor analysis methodology in fish snacks technology for express bars with regulated histamine content Technology audit and production reserves, Том 6, випуск 3 (68), 2022р. С. 29-35 7. Ткаченко О.Б. Манолі Т.А., Тараненко О. Порівняльна характеристка вин, які не містять сірки, за допомогою методів сенсорного аналізу. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Том 33 (72) № 4 С.241-247 https://scholar.google.c

							om/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=ejSYR3gAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=ejSYR3gAAAAJ:WZBGuue-350C 8. ADAPTIVE WINEMAKING TECHNOLOGIES USING PIWI VARIETIES IN THE WINE INDUSTRY OF UKRAINE // OIV 46th World Congress of Vine and Wine – Moldova 2025.Yuliia Boboshko, Oksana Tkachenko https://ives-openscience.eu/57200/ П 14: 1. Керівництво постійно діючим студенським науковим гуртком "WINE Fan ONTU" (наказ № 248-01 від 16-10-25, № 420-01 від 29.09.22) П 19: 1. Член Громадської спілки «Асоціація садівників, виноградарів та виноробів України» (наказ № 40/3 від 05.08.2019) дотепер 2. Членство в Українській виноградарсько-виноробній асоціації 3. Член Науково-експертної ради Міністерство аграрної політики та продовольства України, член секції з розвитку аграрного виробництва у галузі рослинництва (наказ № 473 від 28.12.2021) дотепер
16620	Макаринська Алла Василівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: технологія зберігання та переробки зерна, Диплом доктора наук ДД 011876, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 003171, виданий 12.05.1999, Атестат доцента ДЦ 009713, виданий	27	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. ТОВ «Завод елеваторного обладнання» (Одеса), тема: «Аналіз та вивчення сучасного виробництва елеваторного обладнання, ознайомлення з новітнім досягненням галузі та перспективами її розвитку.» Довідка про проходження стажування за підписом директора ТОВ «Завод елеваторного обладнання» Л.М. Гапонюк (з вказанням наказу на зарахування до підвищення кваліфікації (стажування) на підприємство №147-ПК/1 від 10 грудня

				16.12.2004			2021 р., термін: 12.2021 – 06.2022 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). 2. Стажування завідувачів (начальників) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів. Національна академія педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти, Київ. Термін 18.04.2022–04.11.2022 р. Свідоцтво СП 35830447/2475-22 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). 3. ТОВ «Сок Трейд», м. Одеса, Ознайомлення із сучасним обладнанням для контролю якості сировини, харчових та кормових продуктів. Від теорії до застосування методів аналізу. Термін 05.04.2023 – 10.08.2023 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). 4. Закордонне. Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie, Poland, “New and innovative teaching methods”, held between September 18 - October 29, 2023 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). 5. Міжнародна школа кормів - ISF 2023, 2024, 2025, 2026 м. Одеса, 2025 м. Київ (90 академічні години, 3 кредитів ECTS/рік). Наукові профілі: ORCID: http://orcid.org/0000-0003-1879-8455 Scopus Author ID: 57192819060 Web of Science ResearcherID: X-8185-2019 Google Scholar: https://scholar.google.com.ua/citations?user=LpT55ToAAAAJ&hl=u%D0%B0 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов

							провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 5, 8, 12, 14, 15. п. 1.1 Makarynska A., Iegorov, B. (2022). Теоретичне та експериментальне обґрунтування підготування біологічно активних речовин до виробництва високооднорідних сумішей. Food Science and Technology, 16(1). 30-40. https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2288 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Iegorov B., Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. (2023) Influence of the granulation process on the quality of the probiotic feed supplement// Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 4. P. 69-77. https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2779 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Zhukov B., Makarynska A., Strahova T., Koshovenko O. (2024) Hybrid approach to assessing the uncertainty of measuring indicators of biological safety of agricultural raw materials// Food science and technology. 2024. Vol. 18, Issue 3. P. 72-81. https://doi.org/10.15673/fst.v18i3.3023 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. (2025) The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds// Food Science and Technology, 2025, 19(2), 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. Features of composition design for grain-based functional food products with plant-derived ingredients, Food Science and Technology, 2025;

							19(4): 11-17. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3318 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The use of vegetable pomace in the production of functional food and feed products, Food Science and Technology, 2026, 20(1), 87-92. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3387 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The use of vegetable pomace in the production of functional food and feed products, Food Science and Technology, 2026, 20(1), 87-92. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3387 (Web of Science, фах. вид. кат. А) Makarynska A, Turpurova T, Vorona N, Khodakivskyi O. Efficiency of using products of deep processing of corn grain in the production of livestock products.// Food Science and Technology. 2026. Vol. 20, Issue 3. P. 5–13. https://doi.org/10.15673/fst.v20i3.3619 (Web of Science, фах. вид. кат. А) п. 1.2 Makarynska A., Vorona N. Production of compound feeds for budgerigars-prospective direction of compound feed development// Grain Products and Mixed Fodder's. 2021. Vol. 21, Issue 4 (84), грудень. P. 20-24. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i4.2237 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A., Vorona N. Analysis of the poultry meat market and justification of expanding its range // Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (3 (87)). 25-32. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2459 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A., Vorona N, Bedlinska Ye. Insects are a solution to the problem of protein supply of mixed

							fodder's// Grain Products and Mixed Fodder's. 2022. (1 (85)). 44-48. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2390 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A., Vorona N. Recipes of compound feeds for budgerigars and their quality// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022. (2 (86)). 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i2.2444 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A. New educational and scientific laboratories - new opportunities!// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (3 (87)). 19-20. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2457 (фах. вид. кат. Б) Iegorov B., Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. Effect of extrusion on probiotic feed additive // Grain Products and Mixed Fodder's, 2023 (1 (89)). С. 14-19. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2584 (фах. вид. кат. Б) Iegorov B., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) Yegorov B., Makarynska A. Міжнародна школа кормів 2023 (2023). Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 2(90), 7-10. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2606 (фах. вид. кат. Б) Zhukov V., Makarynska A., Strahova T. Substantiation of the universal adaptive technological system of complex laboratories for quality and safety assessing of grain and oil crops// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 2 (90), 11-15. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2607 (фах. вид. кат. Б) Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Інновації комбікормових технологій XXI

							століття// Scientific Works, 2023, 87 (1), 100-108. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i1.2699 (фах. вид. кат. Б) Levytskiy A.P., Iegorov B.V., Lapinska A.P., Makarynska A., Vorona N. Optimization of the fatty acid composition of feed products. Problems and perspectives. Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 23(3), 6-14. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2733 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A. Прибуток господарства у тонкощах годівлі // Grain Products and Mixed Fodder's, 2023; 23 (4, 92):4-5. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2814 (фах. вид. кат. Б) Grab O., Iegorov B., Makarynska A. Overview of the pet food market in Ukraine// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 4 (92), P. 35-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2863 (фах. вид. кат. Б) Iegorov B., Makarynska A. The art of designing, operating and improving technologies, recipes, safety and quality of compound feed. IX session of the International School of Feeds// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 2 (94), P. 35-40. (фах. вид. кат. Б) https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2912 Makarynska A. Vorona N. Analysis of the state of the poultry industry and hidden opportunities// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 2 (94), P. 33-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2907 (фах. вид. кат. Б) Zhukov B., Makarynska A. Strahova T., Semenyuk I. Using retrospective data to assess the uncertainty of indicators of biological safety of food and feed raw materials// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 3 (95), P. 9-20. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2931 (фах. вид. кат. Б)

							Vorona N., Iegorov B., Makarynska A. Lupine is a promising legume crop for compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 3 (95), P. 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2974 (фах. вид. кат. Б) Iegorov B., Makarynska A., Chernega I., Fihurska L., Tsiundyk O. Status and prospects of using acidifiers in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024; 24 (4, 96): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i4.3005 (фах. вид. кат. Б) Zhukov B., Makarynska A. The use of mathematical modelling to establish the intercalibration interval of measuring laboratory instruments of grain laboratories// Scientific Works, 2024, Volume 88, Issue 2, P. 108-114. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3044 (фах. вид. кат. Б) Vorona N., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Xodakivsyi O. Prospects for the use of amaranth and its processing products in the composition of compound feed for poultry// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, 25 (1, 97): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3078 (фах. вид. кат. Б) Vorona N., Makarynska A. A systematic approach to optimizing poultry feed formulations using amaranth: technological and quality aspects// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 2 (98). P. 25-32. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i2.3134 (фах. вид. кат. Б) Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A.V., Kozak O.A. (2025). Використання комах у кормовиробництві:

							прогнози та перспективи// Scientific Works, 89(1), 180-186. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i1.3251 (фах. вид. кат. Б) Makarynska, A., Kananykhina, O., Turpurova, T., & Bozhko, I. Improving the quality of soybeans by alkaline microwave treatment, Animal Science and Food Technology, 2025, 16(4), 89-104. https://doi.org/10.31548/animal.4.2025.89 (фах. вид. кат. Б) А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова, О. О. Ходаківський, Сучасний стан та особливості ринку зерна кукурудзи в Україні та світі, Scientific Works, 2025, 89(2), 4-13. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3402 (фах. вид. кат. Б) Levitsky A., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Pavlenko K., Voloshuk O. Nutrition method of activating osteogenesis in the organism of farm animals and poultry, Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. Vol. 25, Issue 4 (100). P. 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i4.3314 (фах. вид. кат. Б) Madani M., Makarynska A.V., Vorona N. Complex processing of brewery waste for obtaining feed additives, Animal Science and Food Technology, 17(1), 9-27. https://doi.org/10.31548/animal.1.2026.9. (фах. вид. кат. Б) Makarynska A.V., Vorona N., Madani M., T. Turpurova Distillers' grains – a powerful component in enhancing pig farming profitability, Grain Products and Mixed Fodder's, 2026, Vol. 26, Issue 1 (101). P. 23-30. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3395 (фах. вид. кат. Б) Makarynska A., Vorona N., Stankevych G. Feed additive based on distillery stillage for pig diets, Grain Products and Mixed Fodder's. 2026, 26, (2,102): 34-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3509

							(фах. вид. кат. Б) Макаринська А.В. Аналіз вразливостей архітектури базової моделі підсистеми забезпечення виробничої якості та безпечності у виробництві харчових продуктів, Наукові праці Національного університету харчових технологій, 2026, 32(4), 132—153. (фах. вид. кат. Б) https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-4-11 Makarynska A., Технологія відкритого адаптаційного контуру інтеграції підсистеми забезпечення виробничої якості та безпечності до виробничих умов харчової промисловості, Animal Science and Food Technology, 2026, 17(3), https://animalscience.com.ua/en/archive (Прийнята, фах. вид. кат. Б) Zhukov B., Makarynska A. Analysis of the static network characteristics of the basic model of the quality and safety assurance subsystem in the food industry, Grain Products and Mixed Fodder's, 2026, 3 (103), P. 20-27. https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/archives (фах. вид. кат. Б) п. 2 1. Свідоцтво про авторське право № 131065. Реєстрація 05.11.2024. Жуков Б.С., Макаринська А.В. Комп'ютерна програма «Програма управління виробничим технологічним обладнанням». 2. Свідоцтво про авторське право № 133935. Реєстрація 28.02.2025. Жуков Б.С., Макаринська А.В., Станкевич Г.М. Комп'ютерна програма «Програма контролю виробничого обладнання». п. 4 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідна робота» [Електронний ресурс]

							: для здобувачів вищої освіти спец. 181 «Харчові технології», («Технології зберігання і переробки зерна»), СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Т. В. Бордун, Л. В. Фігурська та ін. ; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 22 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1928991 Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування підприємств галузі з КП» та кваліфікаційних робіт у 3-х частинах. Ч. 1-3 для здобувачів вищої освіти спец. 181 «Харчові технології», («Технології зберігання і переробки зерна»), СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. В. Бордун та ін. ; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 52 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1901988 Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування підприємств галузі з КП» та кваліфікаційних робіт у 3-х частинах. Ч. 1 с] : для здобувачів вищої освіти спец. 181 «Харчові технології», («Технології зберігання і переробки зерна»), СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. В. Бордун та ін. ; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса :

							ОНТУ, 2022. — 51 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1901967 Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування підприємств галузі з КП» та кваліфікаційних робіт у 3-х частинах. Ч. 2 для здобувачів вищої освіти спец. 181 «Харчові технології», («Технології зберігання і переробки зерна»), СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. В. Бордун та ін. ; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 45 с. — Електрон. текст. дані. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1901911 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія виробництва кормових засобів і добавок» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, Т. М. Турпурова; за ред., відп. за вип. А. В. Макаринської; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 37 с. — Електрон. текст. дані.https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1884378 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та

							заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, В. П. Федоряка, Т. М. Турпурова; за ред. та відп. за вип. А. В. Макаринської; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 52 с. — Електрон. текст. дані.https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1884552 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідна робота» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форми навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова та ін. ; за ред. А.В. Макаринської; відп. за вип. А.В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 42 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2160375 Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Основи наукових досліджень» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форми навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова; за ред. А.В. Макаринської; відп. за вип. А.В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів.— Одеса: ОНТУ, 2023.— 59 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2161412 Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Науково-практичні основи комбікормового виробництва та годівлі сільськогосподарських тварин» [Електронний ресурс] : для студентів спец.

							181 «Харчові технології» ден. та заоч. форми навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 32 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.216O457 Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Основи наукових досліджень» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форми навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 30 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.216O405 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія комбікормового виробництва» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 «Харчові технології» («Технологія зберігання і переробки зерна»), СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Т. М. Турпурова та ін. ; за ред Б. В. Єгорова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 59 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.216O338 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія кормів з основами кормовиробництва» [Електронний ресурс]

							: для здобувачів освіти спец. 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», СВО «Бакалавр» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, І. С. Чернега; за ред. Б. В. Єгорова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 64 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.21508180 Наскрізна програма практики [Електронний ресурс] : Галузь знань 18 «Виробництво та технології». Спец. 181 «Харчові технології». Ступінь вищої освіти «Бакалавр». Освітньо-професійна «Технології зберігання і переробки зерна» / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, І. С. Чернега; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 17 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2161231 Наскрізна програма практики [Електронний ресурс] : Галузь знань 18 «Виробництво та технології». Спец. 181 «Харчові технології». Ступінь вищої освіти «Магістр». Освітньо-професійна «Технології зберігання і переробки зерна» / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, І. С. Чернега; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 16 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2161267 Методичні вказівки до

							виконання самостійної і індивідуальної роботи з курсу «Технологія виробництва кормових засобів і добавок» [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форми навчання / А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, Т. М. Турпурова; за ред. А. В. Макаринської; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 46 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2160434 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Рецептурологія» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец.181 «Харчові технології» («Технології зберігання та переробки зерна»), СВО «Магістр» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона; за ред. Б. В. Єгорова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 41 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2709433 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Система технологій» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 073 «Менеджмент», СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Н. В. Ворона, Т. М. Турпурова, І. С. Чернега; за ред. та відп. за вип. А. В. Макаринської; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 34 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.3061341

							Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Система технологій» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 073 «Менеджмент», СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / А.В. Макаринська, Н.В. Ворона, Т.М. Турпурова, І.С. Чернега; за ред. та відп. за вип. А.В. Макаринської; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 17 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.3061293 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технології харчових виробництв (Технології кормів та кормових добавок)» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 «Харчові технології» СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона та ін. ; за ред. Б. В. Єгорова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 21 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.3048008 Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Технології харчових виробництв (Технології кормів та кормових добавок)» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 «Харчові технології», СВО «Бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Н. В. Ворона та ін. ; за ред. Б. В. Єгорова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 12 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescriptio

							n? docid=OdONAHT.3061 387 Конспект лекцій з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 47 с. https://elc.library.ontu. edu.ua/library- w/DocumentDescriptio n? docid=OdONAHT.9038 033 Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 60 с. https://elc.library.ontu. edu.ua/library- w/DocumentDescriptio n? docid=OdONAHT.9037 994 Методичні вказівки до самостійної роботи з обов’язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо- наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu. edu.ua/library- w/DocumentDescriptio n? docid=OdONAHT.9068 606 Конспект лекцій до вибіркової

							компоненти «Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі» [Електронний ресурс] : для аспірантів спец. 181 (G13) «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 143 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9041561 Методичні вказівки до виконання практичних робіт з вибіркової компоненти «Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі» [Електронний ресурс] : для аспірантів спец. 181 «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Б. В. Єгоров; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 61 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9041541 Методичні вказівки до виконання практичних робіт з вибіркової компоненти «Технологічний інжиніринг підприємств по зберіганню і переробці зерна » [Електронний ресурс] : для аспірантів спец. G13 (181) «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Б. В. Єгоров; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 61 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9041576 Методичні вказівки до виконання самостійної і індивідуальної роботи з вибіркової

							компоненти «Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі» [Електронний ресурс] : для аспірантів спец. 181 «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / А. В. Макаринська, Б. В. Єгоров; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 22 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.903801 Конспект лекцій до вибіркового ОК “Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі” [Електронний ресурс] : для аспірантів спеціальності G13 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання / А. В. Макаринська, А. В. Єгоров ; відп. за вип. А. В. Макаринська ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 142 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10064169 Методичні вказівки до виконання самостійної і індивідуальної роботи з вибіркового ОК “Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі” [Електронний ресурс] : для аспірантів спеціальності G13 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання / А. В. Макаринська, А. В. Єгоров ; відп. за вип. А. В. Макаринська ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 24 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10064187 Методичні вказівки до виконання практичних робіт з вибіркового ОК “Технологічний інжиніринг підприємств комбікормової галузі”

							[Електронний ресурс] : для аспірантів спеціальності G13 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання / А. В. Макаринська, О. А. Козак, О. В, Граб, В. Ю. Луніна ; відп. за вип. А. В. Макаринська ; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 62 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10064178 Конспект лекцій до обов'язкового ОК «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065157 Методичні вказівки до виконання самостійної і індивідуальної роботи до обов'язкового ОК «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065176 Методичні вказівки до виконання практичних робіт до обов'язкового ОК «Наукові основи харчових технологій»

							[Електронний ресурс] : для аспірантів зі спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065186 Конспект лекцій з обов'язкового ОК "Новітні технології харчових продуктів" Змістовний модуль 1: "Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів " [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо наукової програми "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026 .https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065201 Методичні вказівки до виконання практичних робіт з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 1: «Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології"

							денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065232 Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового ОК «Новітні технології харчових продуктів». Змістовний модуль 1: «Новітні технології зберігання зерна та виробництва комбікормів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО "Доктор філософії" спеціальності G13 "Харчові технології", галузі знань G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич ; відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.10065242 п. 8 № 6/23 Госпдоговірна тема «Техніко-технологічний аудит портового зернового терміналу ТОВ «Олімпекс Купе Інтернейшнл» (2023), відповідальний виконавець. № 5/25 від 20.01.2025 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ переробки личинок Чорної львинки в кормові продукти», науковий керівник. № 18/25 від 02.09.2025 р. Госпдоговірна тема «Оцінка методів визначення якості та безпечності зернових культур та кормової сировини», науковий керівник № 9/26 від 16.03.2026

							р. Госпдоговірна тема «Оцінка ефективності змішування компонентів премікс на ТОВ «Мега Корм», виконавець № 15/26 від 22.05.2026 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ удосконалення технології переробки зерна сої в харчові і кормові продукти», керівник теми. Заступник головного редактора НВЖ «Зернові продукти і комбікорми» https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/editors Член редакційної колегії зб. тез доп., Міжнародна наук.-практ. конференція Технології харчових продуктів і комбікормів, (2023-2026) http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ . п. 12 Makarynska A., Vorona N. Goose breeding is a promising branch of the economy// MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY-2022. Chisinau. MTFI–2022, 20-22 October 2022, Chi?in?u/international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]; organising committee: Subotin Iurie [et al.]. Chi?in?u: Tehnica-UTM, 2022–(Republic of Moldova). C. 52. http://www.repository.utm.md/handle/5014/21658 Бедлінська Є.В., Макаринська А.В., Цюндик О.Г., Ворона Н.В. Використання чорної левини у комбікормах// Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2022, 181-183. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Collection-of-scientific-works-of-MUAS-2022-3.pdf Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Г.М. Станкевич, А.П. Левицький. Практичні тренінги та наукові лабораторії кафедри технології

							зерна і комбікормів - запорука зв'язку з підприємствами // Збірник матеріалів IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу»,13-15 квітня 2022 р. ОНАХТ, 2022. – С. 314-315. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2022.pdf Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Модульні установки для виробництва комбікормів// Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 28-29. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf Макаринська А.В., Єгорова А.В., Ворона Н.В. Характеристика грибів agaricus як компонента комбікормів// Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 29-31. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf Makarynska A., Vorona N., Kravchenko G. Development prospects and current state of parrots compound feeds production// Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 40-42. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Техніка безпеки на заводах премісів. Актуальні проблеми та перспективи розвитку охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту: матеріали IV Всеукр. наук.-практ. конференції – Одеса: ОДАБА, 2022. – С. 77-

							80. Makarynska A., Vorona N. Protein and vitamin supplements for sports fishing// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 20-23 вересня 2022 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 6-7 с. https://drive.google.com/file/d/1T2x6pU-6_F3GcafNk3Y7_paJkgsg4_OA/view Iegorov B., Makarynska A. Production of compound feeds on modular installations// INTERNATIONAL SYMPOSIUM ISB-INMA TEH' 2022 Technologies and technical systems in agriculture, food industry and environment, 6-7 October 2022. Bucharest. Romania http://isb.pub.ro/isbinmateh.html Yegorov B.V., Makarynska A., Kananykhina O.M., Turpurova T.M. Technology of stabilization of active feed yeast// MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY-2022. Chisinau. MTFI–2022, 20-22 October 2022, Chişinău/international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]; organising committee: Subotin Iurie [et al.]. Chişinău: Tehnica-UTM, 2022–(Republic of Moldova). C. 31-32. http://www.repository.utm.md/bitstream/handle/5014/21639/Conf-MTFI-2022-p31-32.pdf?sequence=1&isAllowed=y Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та

							молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. https://osau.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/TEZY-2022-6-7.12-Mizhn-konf-NNIBtaA.pdf Ворона Н.В., Макаринська А.В. Сучасний стан виробництва м'яса птиці// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 21-23.https://osau.edu.ua/wp-content/uploads/2023/10/TEZY-2022-6-7.12-Mizhn-konf-NNIBtaA.pdf Makarynska A., Borta A., Strakhova T., Trofimenko Y. Study of quality indicators of organic and inorganic wheat// Proceedings of the VIII International Scientific and Practical Conference «The basis for the further movement of scientific knowledge», February 20–21, 2023 Dresden, Germany by the «InterSci». 84-85. Єгоров, Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf Макаринська А.В., Чекалін К.О. Основні

							функції програм для розрахунку рецептів комбікормової продукції// Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету 25 – 28 квітня 2023 р. ОНТУ, 2023. С. 11-13. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf Єгоров Б.В. Макаринська А.В. Модульні установки для кормовиробництва. Агропродовольчий сектор України в період війни: виклики та перспективи. Матеріали науково-практичної конференції 24 травня 2023 року/кафедра економіки промисловості. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. 87с. С. 36-40. http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/zbirnyk-konferencii-2023-05-24.pdf#page=36 Макаринська А.В., Жуков Б.С., Страхова Т.В., Ворона Н.В. Обґрунтування універсальної технологічної системи комплексних лабораторій з оцінки зерна. Proceedings of the XXXIII International Scientific and Practical Conference “Modern scientific technologies and solutions of scientists to create the latest ideas” (August 22-25, 2023). London, Great Britain. International Science Group, 2023. P. 300-303. URL: https://isg-konf.com/modern-scientific-technologies-and-solutions-of-scientists-to-create-the-latest-ideas/ Макаринська А.В., Chekalin K.O. Analysis of programs for calculating recipes of combined feed products. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової

							інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 166-167. ISSN 2522-932X. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1270/
							Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Рибництво – перспективний напрямок агробізнесу. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 204-205. ISSN 2522-932X. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1274/
							Zhukov V., Makarynska A., Strahova T. Justification of the universal technological system of comprehensive grain evaluation laboratories. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 171-173. ISSN 2522-932X. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1278/
							Макаринська А.В., Страхова Т.В., Жуков Б.С. Сучасний стан і актуальність проблеми контрою якості та безпечності зернових та олійних культур// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-

							практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 26-28 вересня 2023 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2023. С. 32-34. https://drive.google.com/file/d/1phpFGyyQR-ZB5Z-t_vE7_GBWlOnjnuRp/view Makarynska A., Turpurova T., Vorona N. Fodder value of champignons. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 26-28 вересня 2023 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2023. 48-49. https://drive.google.com/file/d/1phpFGyyQR-ZB5Z-t_vE7_GBWlOnjnuRp/view Makarynska A., Vorona N. Огляд світового ринку комбікормів. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 26-28 вересня 2023 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2023. 42-43. https://drive.google.com/file/d/1phpFGyyQR-ZB5Z-t_vE7_GBWlOnjnuRp/view Ворона Н.В., Макаринська А.В. Особливості технологій виробництва повнораціонних комбікормів та прикормок для риб// Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції “Актуальні аспекти розвитку науки і освіти” (09-10 листопада 2023 року, Одеський державний аграрний університет, 2023, С. 228-230. https://drive.google.com/file/d/19iMfqnK2F1hfCB85AJPFhVs5XA2uz03_/view Макаринська А.В., Турпурова Т.М., Ворона Н.В. Сучасний стан та перспективи розвитку сільського

							господарства одеської області// Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції “Актуальні аспекти розвитку науки і освіти” (09-10 листопада 2023 року, Одеський державний аграрний університет, 2023, С. 230-234. https://drive.google.com/file/d/19iMfqnK2F1hfCB85AJPFhVs5XA2uz03_/view Турпурова Т.М., Макаринська А.В. Значення самосійної роботи в засвоєнні матеріалу в умовах воєнного стану. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 209-212. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf Єгорова А.В., Макаринська А.В., Єгоров Б.В. Роль модернізації лабораторної бази для підвищення якості викладання дисциплін. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 332-334. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf Макаринська А.В., Козак О.О., Ворона Н.В. Аналіз амінокислотного складу Чорної левини// Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 6-8. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf Жуков Б.С., Макаринська А.В. Оцінювання міжкалібрувального інтервалу вимірювального обладнання як компоненту технології зберігання та переробки зерна//

							Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 8-10. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Оцінка якості комбікормової продукції з пробіотичною кормовою добавкою// Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 15-17. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf Макаринська А.В., Козак О.О., Ворона Н.В. Аналіз жирнокислотного складу Чорної левини// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 24-26 вересня 2024 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2024. 50-52. https://drive.google.com/file/d/182t8bYdJoan7pyeYkrwDU1adqd5rBlE0/view Жуков Б.С., Макаринська А.В. Використання ретроспективних даних для контролю невизначеності вимірювання показників безпеки зерна// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 24-26 вересня 2024 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2024. 52-53. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/182t8bYdJoan7pyeYkrwDU1adqd5rBlE0/view Макаринська А.В., Ворона Н.В. Особливості сучасних світових програм для розрахунку рецептів

							комбікормів// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 24-26 вересня 2024 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2024. 53-55. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/182t8bYdJoan7pyeYkrwDU1adqd5rBlE0/view Zhukov B., Makarynska A. A hybrid approach to assessing of agricultural products biosafety indicators measurement uncertainty. Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2024. – p. 89. ISBN 978-9975-64-472-3 (PDF). https://mtfi.utm.md/en/ Makarynska A., Kozak O. Analysis of the fatty acid composition of black levina. Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2024. – p. 54. ISBN 978-9975-64-472-3 (PDF). https://mtfi.utm.md/en/ Vorona N., Makarynska A. Optimization programs in feed production. Proceedings of the International Conference "Modern Technologies in the Food Industry-2024". MTFI-2024, 17-18 October 2024, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2024. – p. 111. ISBN 978-9975-64-472-3 (PDF). https://mtfi.utm.md/en/ Борта А.В., Страхова Т.В., Макаринська

							А.В. Сучасний стан та проблеми забезпечення викладання освітнього компоненту «Технологія зберігання та сушіння зерна». Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; редкол.: Трішин Ф.А., Ланженко Л.О., Риженко Л.Д. та ін.; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2025. – С. 143-145. https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2025.pdf Макаринська А., Козак О., Ворона Н. Інжиніринг ринку комах для комбікормової галузі. Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2025. С. 109-110. Жуков Б.С., Макаринська А.В., Станкевич Г.М. Перспективи цифровізації системи контролю якості виробничих процесів у зерновій галузі// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 4-6. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf Iegorov B.V., Makarynska A.V., Grab O.V. Pet food market in Ukraine// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 6-8. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf Макаринська А.В.,

							Козак О.А. Визначення фізичних властивостей формованих кормових сумішей з використанням Чорної левини// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 17-18. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf Makarynska A. Vorona N. PHYTOGENIC FEED ADDITIVES – THE FUTURE OF THE FEED INDUSTRY// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 18-20. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf Жуков Б.С., Макаринська А.В. Ризик-орієнтований системний аналіз компонентів контрою якості зернових виробництв. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2025. С. 423-424. ISBN 978-617-95465-33-7. https://drive.google.com/file/d/1XcgocS2Z8xGFPzdJLzM84PF-wpTVq1ie/view Олександр Козак, Алла Макаринська, Ніна Ворона. Інжиніринг ринку комах для комбікормової галузі// Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних

							виробництв та ресторанного господарства», 24 квітня 2025 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2025. 114 с. – С. 109-110. Ходаківський О.О., Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Ветозим мульти у комбікормах для птиці// Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та здобувачів вищої освіти. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2025. С. 24-25. https://card-file.ontu.edu.ua/items/4f15a352-a32b-48bf-bdc3-927a76ce1929/full Kozak O.A., Makarynska A.V. Assessment of the insect market for feed production Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та здобувачів вищої освіти. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2025. С. 22-24. https://card-file.ontu.edu.ua/items/4f15a352-a32b-48bf-bdc3-927a76ce1929/full Makarynska A., Vorona N. Features of modern global software for feed formulation. Global Trends in Science, Technology and Economy: Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. September 17-19, 2025. Graz, Austria. 74-76. 297 p. ISBN 979-8-89704-984-4 (series), https://doi.org/10.70286/ISU-17.09.2025. https://isu-conference.com/wp-content/uploads/2025/09/Graz_Austria_17.09.25.pdf Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Макаринська А.В., Кашкано М.А. Прогнозування розвитку і обґрунтування технологій виробництва функціональних харчових продуктів на зерновій основі// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-

							практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 43-44. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view Макаринська А.В., Єгоров Б.В., Ворона Н.В. Аналіз та перспективи ринку премісів// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 26-28. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view Ковра Ю.В., Жуков Б.С., Станкевич, Г.М., Макаринська А.В. Дослідження ефективності поліпшення мікробіологічного стану зерна пшениці обробкою вкрай низькочастотним електромагнітним полем// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 35-37. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view Макаринська А.В., Жуков Б.С. Удосконалення базової моделі контролю якості та її інтеграція у харчову промисловість// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 37-38. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA

							41-spX/view Zhukov B.S., Makarynska A.V. System analysis of quality control processes in the production of cereals and oilseeds Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 16-17 січня 2025 р.) /редкол. : О. Патряк та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль : ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. – ISSN 2522-932X, С.98-101. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/articles/year-5/rozdil-41/pidrozdil-126/pidrozdil2-0/ Козак О.О., Макаринська А.В. Комахи – нове джерело білка для виробництва комбікорму. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 16-17 січня 2025 р.) /редкол. : О. Патряк та ін. ГО «Наукова спільнота», WSZIA w Opolu. Тернопіль : ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. – ISSN 2522-932X С. 112-115. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/articles/year-5/rozdil-41/pidrozdil-126/pidrozdil2-0/ Макаринська А.В., Козак О.А., Ворона Н.В. Характеристика продуктів комплексної переробки комах The 16th International scientific and practical conference “Digital technologies and developments: problems of their use and achievements” (April 21-24, 2026) Hamburg, Germany. International Science Group, 2026, P. 94-59. ISBN – 979-8-90214-549-3, DOI–

							10.46299/ISG.2026.1.16 URL: https://isg-konf.com/digital-technologies-and-developments-problems-of-their-use-and-achievements/ Жуков Борис, Макаринська Алла. Інтеграція базової моделі підсистеми контролю якості в умови лабораторій з оцінювання якості та безпечності харчової продукції та сировини Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2026, 76-77. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x Козак Олександр, Макаринська Алла, Ворона Ніна. Технологічні способи перероблення личинок Чорної львинки, Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2026, 13-14. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x Станєв М., Макаринська А., Турпурова Т. Оцінювання якості продуктів перероблення сої, Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного

							господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк: ЛНТУ, 2026, 80-81. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x Жуков Б.С., Макаринська А.В. Контур зворотного зв'язку в інтеграції підсистеми контролю якості харчових технологій, Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIV Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 30 квітня 2026 р. – 1 травня 2026 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2026, 277-279. https://drive.google.com/file/d/19HZJw4Mw9iKwc2xdsYpQj63XDmrI_aCM/view Жуков Б.С., Макаринська А.В., Ризикорієнтована інтеграція базової моделі підсистеми контролю виробничої якості Збірник тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2026 р. ОНТУ, 2026, С. 5-7. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. Effect of microwave and combined microwave-alkali treatment on the activity of soybean trypsin inhibitors, Збірник тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2026 р. ОНТУ, 2026, С. 17-19. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf Макаринська А.В., Ворона Н.В., Козак О.О., Науково-практичні основи розрахунку рецептів комбікормів, Збірник тез доповідей 86 наукової конференції

							викладачів університету 23–26 квітня 2026 р. ОНТУ, 2026, С. 19-21. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf Куковинець М. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ВАРТОСТІ ОСНОВНИХ ВИДІВ ХЛІБА В УКРАЇНІ, XXII Всеукраїнська наукова конференція здобувачів вищої освіти з розділу «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» (Одеса, 12-13 травня 2026 р.) https://www.ontu.edu.ua/food_technologies Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Граб О.В. Розроблення рецептури вологих ковбасних кормів для собак, Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 22-24 вересня 2026 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ Макаринська А.В., Козак О.А., Ворона Н.В. Виробництво комбікормів для риб з використанням комах, Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 22-24 вересня 2026 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ Макаринська А.В., Жуков Б.С. Удосконалення системи контролю температури зерна під час зберігання у силосах зернових терміналів, Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 22-24 вересня 2026 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ,

							2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ Макаринська А.В., Ворона Н.В. Технологічне обґрунтування використанняпіслясп иртової барди в рецептах комбікормів для свиней, Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 22-24 вересня 2026 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ Iegorov B., Makarynska A., Grab O. Development of a wet dog food formula International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md Boris Zhukov, Alla Makarynska. Technology for integrating a quality and safety assurance subsystem into food production, International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md Makarynska A., Kozak O., Vorona N. Production of fish feed using insects, International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md Makarynska A., Vorona

							N. International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md п. 14.1 Наказ ОНТУ від 29.01.24 р. № 14-01 (Про підсумки І етапу Всеукраїнської студ. олімпіади 2023-2024 н.р.) І місце Сандецька А.А. ТЗХ 41б, дисципліна Технологія комбікормового виробництва. ІІ місце Фоміна З.М. ТМ 22, дисципліна Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. https://www.rozklad.ontu.edu.ua/show_file.php?id=M8RJL44Kib6sugPiRX61Zt96WhljbQTDsMmW4lbny8zqM1MmpaobGSdrO2sSPYFJR80E5l38eR%2Fx5t1aA8vzKA%3D%3D п. 14.2 Наказ ОНТУ № 338-01 від 25-09-23 Керівник наукового гуртка ОНТУ у 2023/2024 н.р., 2005/2026 кафедри технології зерна і комбікормів "Удосконалення технології збагачення БАР та оптимізація розрахунку рецептів комбікормової продукції" https://www.rozklad.ontu.edu.ua/show_file.php?id=9yLHFmfqciGvgy1T%2B2dp6KcrluTEagUIFLtQ7SymmwExzvJ1mc8OtcWnwP57%2FRNFkCpdUYCfN%2F696XgJloD6Qw%3D%3D
181502	Капустян Антоніна Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2005, спеціальність:	14	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. Лютий - березень 2022 р. – стажування у ТОВ «КОТЕКНА УКРАЇНА ЛІМІТЕД», м. Одеса Тема: «Синергія науково - теоретичних та практичних напрямків харчової

				091708 Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів, Диплом магістра, Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, рік закінчення: 2024, спеціальність: 102 Хімія, Диплом доктора наук ДД 011875, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 008918, виданий 26.09.2012			хімії, експертизи харчових систем та науково-дослідної роботи», 6 кредитів (180 год) 2. Квітень – листопад 2022 р. – підвищення кваліфікації у Національній академії педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Центральний інститут післядипломної освіти за програмою «Завідувачі (начальники) кафедр та структурних підрозділів університетів, академій, інститутів». Свідоцтво СП 35830447/2469-22 (6 кредитів ЄКТС, 180 год) 3. Жовтень 2023 р. – приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ - тренінг в Політехнічному університеті (Бежа, Португалія). 4. Листопад 2024 – приймала участь у моніторингу дотримання стандартів якості та безпечності виробництва м'ясної консервованої продукції у за замовленням Українського відділення Всесвітньої продовольчої програми(WFP) ООН. 5. Березень 2025 - приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ - тренінг в Католицькому університеті Лілля (Лілль, Франція). 6. Березень - червень 2026 р - підвищення кваліфікації в ДП «Одеський регіональний центр стандартизації, метрології та сертифікації», тема: «Належна практика сертифікації та аудитів систем управління якістю та безпечністю», 6 кредитів Наукові профілі: ORCID orcid.org/0000-0002-3279-0794 Google Scholar scholar.google.com.ua/citations?user=sp6zTDoAAAAJ&hl=uk Web of Science

							(Publons/Resercher ID) webofscience.com/wos/author/record/2324463 * Scopus scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57200944824 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 8, 9, 10, 12, 14, 19. п. 1 1. Kapustian A., Cherno N., Naumenko K., Gural L., Osolina S. Regulation of functional foods in Ukraine and the world. Prospects for the use of postbiotics as functional ingredients // Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 2. P. 4-17 https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2641 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Naumenko K., Kapustian A., Gural L. Microwave and ultrasonic treatment as a preliminary stage of obtaining water-soluble mannan from coffee sludge // Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P.37-42 https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2653 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Kapustian, A., Dotsenko, N., Naumenko, K., Gural, L., & Lysyuk, V. (2024). Валідація хроматографічного методу визначення MCPD в рослинних оліях. Food Science and Technology, 18(3). https://doi.org/10.15673/fst.v18i3.3067 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 4. Cherno, N., Kapustian, A., Naumenko, K., Gural, L., & Osolina, S. (2024). Фізіологічна ефективність меланіну як харчового інгредієнту. Food Science and Technology, 18(2). https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2861 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 5.Капустян, А.,

							Доценко, Н., Доценко, С., Науменко, К., Гураль, Л., & Лисюк, В. (2024). Термостабільний заварний крем на основі резистентного крохмалю з подовженим терміном зберігання. Scientific Works, 88(1), 167-181. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i1.3066 (фах. вид. кат. Б) 6. Капустян, А., Гураль, Л., Доценко, Н., Ланженко, Л., & Лисюк, В. (2024). Розроблення напою на основі екстракту зеленого чаю, обгрунтування плану насср його виробництва та критеріїв експертизи. Scientific Works, 88(2), 88-101. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3042 (фах. вид. кат. Б) п. 2 Патент України на винахід 124989 «Спосіб визначення муропептидів у складі бактеріальних гідролізатів», автори Капустян А.І. та ін. 22.12.2021, бюл. № 51/2021 п. 4 1. Конспект лекцій з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 85 с. 2. Методичні вказівки до практичних робіт з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні

							технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 43 с. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з ОК «Новітні технології харчових продуктів. Змістовний модуль 8 Новітні технології дієтичних добавок та функціональних харчових інгредієнтів. Принципи глибокого перероблення агросировини, побічних потоків та отримання інгредієнтів з високою доданою вартістю» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 15 с. 4. Конспект лекцій з ОК «Біологічно активні сполуки» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, Н.К. Черно, Л.С. Гураль – Одеса: ОНТУ, 2026. – 181 с. 5. Методичні вказівки до лабораторних робіт

							з ОК «Біологічно активні сполуки» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, Н.К. Черно, Л.С. Гураль – Одеса: ОНТУ, 2026. – 30 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з ОК «Біологічно активні сполуки» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. А.І. Капустян, Н.К. Черно, Л.С. Гураль – Одеса: ОНТУ, 2026. – 13 с. 7. Опорний конспект лекцій з ОК «Хімія і технологія полісахаридів» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання /Уклад. Н.К.Черно, А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 76 с. 8. Методичні вказівки до лабораторних робіт з ОК «Хімія і технологія полісахаридів» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Н.К.Черно, А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 37 с.

							9. Методичні вказівки до самостійної роботи з ОК «Хімія і технологія полісахаридів» для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво». Ступінь вищої освіти Доктор філософії (Освітня програма «Харчові технології») денної та заочної форм навчання / Уклад. Н.К.Черно, А.І. Капустян, К.І. Науменко – Одеса: ОНТУ, 2026. – 15 с. 10. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 8 Член редколегії науково-виробничого журналу «Харчова наука і технологія», фахове видання, категорія А Керівник госпдоговірої теми № 18/24 від 09.09.2024 р. «Визначення якісних та кількісних змін нутрієнтного складу та фізико-хімічних показників якості пшона до та після гідротермічного оброблення». Керівник госпдоговірої теми № 20/24 від 16.09.2024 р.«Експертиза соків відновлених та нектарів ТОВ «ЛІЛАК»» Керівник госпдоговірої теми № 10/25 від 01.05.2025 р. «Визначення якісних та кількісних змін нутрієнтного складу та фізико-хімічних показників якості пшона до та після гідротермічного оброблення». Керівник госпдоговірої теми № 4/26 від 26.01.2026 р. «Визначення терміну придатності яєчних продуктів методом

							ASLT(Accelerated shelf life test)» Керівник госпдоговірої теми № 3 /26 від 26.01.2026 р.«Визначення терміну придатності овочів із застосуванням пробіотичних засобів» п. 9 Член експертної ради Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів агропромислового комплексу та продовольства. Наказ МОН від 02.12.2022 № 1092 «Про затвердження персонального складу експертних рад Міністерства освіти і науки України з питань атестації наукових кадрів» Член науково-методичної ради Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба). Наказ від 15.01.2024 № 16 «Про затвердження положення та складу Науково-методичної ради Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів» п. 10 1. Листопад 2022 р – приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ – читала для здобувачів Університету природничих наук (Познань, Польща) 2. Травень 2023 р. – приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ – читала лекції для здобувачів в Університеті Терамо (Терамо, Італія) 3. Жовтень 2023 р. – приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ - тренінг в Політехнічному університеті (Бежа, Португалія). 4. Березень 2025 - приймала участь у програмі академічної мобільності Erasmus+ - тренінг в Католицькому

							університеті Лілля (Лілль, Франція). 5. Січень 2024 - Подано заявку на грант Bridge USA UAFP program від American Councils for International Education 6. Лютий 2024 - Подано заявку на грант VUIAS project від Virtual Ukraine Institute for Advanced Study 7. Травень 2023 р. - подано заявку на грант EURIZON FELLOWSHIP PROGRAMME “Remote Research Grants” «The method for producing modified water-soluble yeast β-Glucan» 8. Жовтень 2025 р. - подано заявку на грант skill.ED від Kronospan Foundation, Тема: Laboratory equipment for optimizing of the plant protein parameters extraction process and characterizing innovative protein food products 9. Жовтень 2025 р. - подано заявку на грант "Talents for Ukraine" від KSE Fondation 10. Квітень 2026 - подано заявку на грант як субпідрядника у складі консорціуму PALETTE. HORIZON-CL6-2026-02-FARM2FORK-03 Pulses and oilseeds boosting protein production in Europe 101341836 Університет Болоньї (UNIBO), Federica Zanetti 11. Травень 2026 - подано заявку на грант у складі консорціуму FoodTech Innovation Bridge: University Incubation Programme for Ukraine на конкурс Expertise France / EU4Innovation East. 26-23EDI0C190-APO-02 ТОВ «Воля Інновейшн Кітчен» (VIK), контакт: Антон Ходисько п. 12 1. Капустян А., Черно Н., Науменко К. Адаптація інформаційних та мультимедійних навичок студентів для дистанційного контролю знань // Збірник матеріалів

							IV–ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти». Одеса: ОНТУ, 2022. С. 15-18 https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/5d13fe84-6d1f-4ff6-96dc-81c5e74d53d1/content 2. КапустянА.І., Мураховський В.Г. Систематизація підготовчих етапів акредитаційного процесу освітніх програм. Збірник матеріалів V-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу»,12-14 квітня 2023 р. – Одеса: ОНТУ, 2023. –С. 14-17. https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2023.pdf 3. Капустян А.І. Твердження про “health-related food”. Перспективи та безпека використання пост-біотиків у функціональному харчуванні. VI Міжнародної науково-практичної конференції «Якість і безпека харчових продуктів» 9-10 листопада 2023 р. – Київ: НУХТ, 2023. 4. Капустян А.І., Доценко Н.В. РОЛЬ БІОПОЛІМЕРІВ У ТЕХНОЛОГІЯХ PLANT BASED FOOD // Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету.– Одеса: ОНТУ. – 2024. – С.88-90. https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf 5. Kapustian A. , Sharachmatova T. , I. Olkhovsky Resistant starch in food systems. Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека»: 12 листопада 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С 70-

							72;https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/52e37678-44b8-4d38-9c62-34fa8ca261ac/content 6.Ольховський І.Р., Капустян А.І., Городчук А.Т. Сучасні підходи та обмеження методів визначення резистентного крохмалю. Збірник тез доповідей 86 наукової конференції науково-педагогічного складу університету: 20 – 24 квітня 2026 р, м. Одеса. ОНТУ, 2026 р. С 86-87. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf#page=86 7. Сиротюк О. О., Капустян А. І., Третьякова А. О. Вплив складу гідроколоїдних систем на реологічні властивості фруктових начинок // Збірник тез доповідей 86-ї Наукової конференції науково-педагогічних працівників університету. Одеса : ОНТУ, 2026. С. 82–84.https://ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf#page=82 п. 14 Керівництво студентом, який зайняв призове місце на міжнародному конкурсі студентських наукових робіт Black Sea Science (2022 р.) Керівництво студентським науковим гуртком «Хімія харчових біополімерів та функціональних композитів» (2025-2026 н.р.) п. 19 Член громадської спілки «Асоціація з інтеграції НАССР»
195212	Савінок Оксана Миколаївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім М.В.Ломоносова, рік закінчення: 1994, спеціальність: Технологія м`яса та м`ясних продуктів,	28	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. Підвищення кваліфікації у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича за індивідуальною програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічного працівника з відривом від основного місця роботи з 12.01.2026 р. по 30.06.2026 р. та з 01.09.2026 р. по

				Диплом кандидата наук ДК 000171, виданий 26.03.1998, Атестат доцента 02ДЦ 014157, виданий 21.04.2005			12.09.2026 р. Тема : вивчення сучасних методів і обладнання для дослідження фізико-хімічних та біохімічних властивостей сировини тваринного походження та готової продукції. Обсяг стажування складає 180 годин/6 кредитів ЄКТС. 1. 2. Підвищення кваліфікації на ПП ФІРМА «ГАРМАШ» за індивідуальною програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічного працівника з відривом від основного місця роботи з 14.07. 2025 р. по 14.08. 2025 р. Тема: спеціальні технології виробництва м'ясних продуктів, сучасні способи і засоби обробки м'ясної сировини, особливості розробки стандартів на продукцію, метрологічне забезпечення виробництва. Обсяг стажування складає 180 годин/6 кредитів ЄКТС. 2. 3. Стажування в ТОВ «Ribas Hotels Group» (м. Одеса) в період з 20 листопада по 29 грудня 2023 року. Тема: організація харчування на підприємстві готельного господарства. Обсяг стажування складає 180 годин/6 кредитів ЄКТС. 3. 4.Підвищення кваліфікації «QUALITY AND SUSTAINABILITY IN HIGHER EDUCATION: WORLD EXPERIENCE AND AND CURRENT TRENDS (ЯКІСТЬ І СТАЛИЙ РОЗВИТОК ВИЩОЇ ОСВІТИ: СВІТОВИЙ ДОСВІД ТА СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ)» у період з 2.05.2023 року по 31.05.2023 року, 120 годин/4 кредити, сертифікат АА № 10030. 4. 5. Підвищення кваліфікації «РОЗБУДОВА ЄДИНОГО ВІДКРИТОГО ІНФОРМАЦІЙНОГО ПРОСТОРУ ОСВІТИ ВПРОДОВЖ ЖИТТЯ» з 23.052023 року по 26.05.2023 року, 30

							годин/1 кредит, сертифікат SF4/5p № 11-23 Наукові профілі: ID ORCID: Oksana Savinok (0000-0002-4095-7267) - ORCID Scopus: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57201141462 Web of Science: https://www.webofscience.com/wos/author/record/JLL-9371-2023 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1.1, 1.2, 3, 4, 8, 9, 12, 14, 15. п. 1.1 1. Novgorodska, N., Bernyk, I., Razanova, O., & Savinok, O. (2023). Sliced semi-finished products with vegetable raw materials. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 25(100), 14-19. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10003 (фах. вид. кат. Б) 2. Савінок О.М., Добринін Є.В., Сушинський Д.О. Впровадження інноваційних технологічних рішень харчової промисловості для продовольчого забезпечення малочисельних груп в умовах розташування поза межами місць дислокації. Інтегровані технології та енергозбереження. 2022. – № 1. С. 81-92. URL: https://doi.org/10.20998/2078-5364.2022.1.093. Кушніренко Н. М., Савінок О.М. Ефективність використання методів визначення летальної дії для розрахунків режимів стерилізації рибних консервів. Інтегровані технології та енергозбереження: Щоквартальний науково-практичний журнал. / Нац. техн. ун-т «Харків.

							політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2025. – № 1. – с.130-144. https://doi.org/10.20998/2078-5364.2025.1.12 http://ite.khpi.edu.ua/article/view/328958 п. 1.2 1. Savinok, O. (2024). Chapter 4. Cattle breeding in Ukraine as one of the indicators of food security. In D. Antiushko (Ed.), FOOD PRODUCTION: INNOVATIVE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS (pp. 92–119). Kharkiv: TECHNOLOGY CENTER PC. URL.: https://doi.org/10.15587/978-617-7319-99-2.ch4 2. Savinok, O., Novgorodska, N., & Ovsienko, S. (2023). Development of technology of cooked sausages with a changed fatty acid composition for military personnel in the Armed Forces of Ukraine. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6(11 (126), 24–32. URL.: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292777 3. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O. et al (2023). Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semi-finished product with a high degree of readiness. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (122), 6–14. URL.: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249 п. 3 1. Savinok, O. (2024). Chapter 4. Cattle breeding in Ukraine as one of the indicators of food security. In D. Antiushko (Ed.), FOOD PRODUCTION: INNOVATIVE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS (pp. 92–119). Kharkiv: TECHNOLOGY CENTER PC. URL.: https://doi.org/10.15587/978-617-7319-99-2.ch4

							п. 4 1. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ. VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Н.М. Поварова, О.М. Савінок; відп. за вип. О.М. Савінок; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса: ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 98 с. 2. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ. VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / О.М. Савінок, Н.М. Поварова; відп. за вип. О.М. Савінок; Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів – Одеса: ОНТУ, 2025. – Електрон. текст. дані: 51 с. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології»

							галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 4. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Поварова, О. М. Савінок; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 98 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHT.9069830&field=0 5. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О. М. Савінок, Н. М. Поварова; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 51 с.

							https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071791 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 7. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2025. 39 с. https://drive.google.com/file/d/1hpWksbReV87zApOwvxsOdx3KueJD0r8H/view 8. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 8 Рецензент наукового видання "Journal of Agriculture and Plant Sciences", JAPSFaculty of Agriculture, Goce Delcev University, Stip, Krste Misirkov Str., No.10-A, P.O. Box 201, 2000 Stip, Macedonia http://js.ugd.edu.mk/index.php/YFA/index п. 9

							Член підкомісії G13 Харчові технології науково-методичних комісій сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України. Наказ МОН № 1745 від 17.12.2024 р. п. 12 1. Савінок О.М. Локальні м'ясні продукти Одещини як потенціал для відродження традиційного харчування в регіоні. Наука про харчування та їжу: домінантні напрями здорового способу життя : матеріали І Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 21 листопада 2024 року). Івано-Франківськ : Редакційно-видавничий відділ Університету Короля Данила, 2024. с.40-44 https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2025-01/Тези_Наука про харчування та їжу (21.01.25) - новий - 1.pdf 2. Савінок О.М. Перспектива використання антиоксидантної добавки для подовження терміну зберігання сирокопчених ковбас. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р., с.110-112. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 3. Савінок О. М. Локальні м'ясні продукти Одеського регіону. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2024. — с. 80-82 https://drive.google.com/file/d/182t8bYdJoan

							7pyeYkrwDU1adqd5rBlE0/view 4. Савінок О. М., Кондрацький С. В., Романенко О. І. Теплова обробка м'ясної сировини в технології ентеральних продуктів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2025. — с. 126-128. https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 5. Савінок О.М. Формат проведення лабораторних занять в умовах дистанційного навчання // Тези доповідей четвертого / п'ятого Міжнародного науково-практичного Web-форуму «Розбудова єдиного відкритого інформаційного простору освіти впродовж життя» 23–26 травня 2023 року. м.-м. Київ-Харків: УІПА, 2023. С. 218-219. 6. Савінок О.М. Харчування молоді у прифронтовій зоні. «Продовольча безпека України в умовах війни і післявоєнного відновлення: глобальні та національні виміри». Міжнародний форум = Food security of Ukraine in the conditions of the war and post-war recovery: global and national dimensions. International forum : доповіді учасників міжнародної науково-практичної конференції, 01-02 червня 2023 р., м. Миколаїв / Міністерство освіти і науки України; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв: МНАУ, 2023. С. 293-295. URL: https://dspace.mnau.ed

							u.ua/jspui/handle/123456789/14734 7. Савінок, О. М., & Кондрацький, С. В. (2026). ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІНФРАЧЕРВОНОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ СУШІННЯ М'ЯСО-ОВОЧЕВИХ СУМІШЕЙ. Технології харчових продуктів і комбікормів: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (Одеса, 22–24 вересня 2026 р.). Одеса: ОНТУ. 155. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 8. Савінок, О. М., & Кондрацький, С. В. (2026). ПРАКТИКООРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ ПОКОЛІННЯ Z: ДОСВІД ВПРОВАДЖЕННЯ КЕЙС-ТЕХНОЛОГІЙ. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VIII Всеукр. наук.-метод. конф. 08-10 квітня 2026 р. / ОНТУ; редкол.: Трішин Ф.А., Ланженко Л.О., Риженко Л.Д. та ін.; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2026 – с. 352-356. https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2026.pdf 9. Nadiia Kushnirenko, Oksana Savinok Integrated Utilization of Secondary Fish Raw Materials in the Context of Sustainable Development. Advances in Science, Technology, and Society: Proceedings of the 2nd International Scientific Conference (Oxford, United Kingdom, 11 January 2026). Lulu Press, Inc., 2026. p. 239-242. DOI: https://doi.org/10.64076/iedc260111.27 10. Савінок О.М., Кушніренко Н.М. НАСІННЯ КОНОПЛІ ЯК ДЖЕРЕЛО РОСЛИННОГО БІЛКА ДЛЯ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ. Збірник тез доповідей 86 наукової конференції науково-ледагогічного складу університету. 20 – 24 квітня 2026 р. с. 112-113. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts-86-SCSPS.pdf

							11. Савінок О.М., Добринін Є.В. ВПРОВАДЖЕННЯ КЕЙС-ТЕХНОЛОГІЙ В ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ. Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VIII Всеукраїнської науково-методичної конференції 08-10 квітня 2026 р. / ОНТУ; редкол.: Трішин Ф.А., Ланженко Л.О., Риженко Л.Д. та ін.; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2026 – с. 361-363 https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2026.pdf п. 14 1. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «FISH, MEAT&FOOD Lab: Наука і технології». Наказ ОНТУ № 309-01 від 30.09.2024 р. п. 15 Член громадської організації «Добра їжа»
43666	Поварова Наталя Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Диплом бакалавра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Одеська національна академія харчових технологій, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом магістра, Одеський державний аграрний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції	19	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Поварова Наталя Миколаївна Доцент кафедри технології м’яса, риби і морепродуктів Кафедра технології м’яса, риби і морепродуктів Кандидат технічних наук, диплом ДК№ 042331, Тема дисертації «Подовження терміну зберігання ковбасних виробів»,спеціальність: 05.18.04 – технологія м’ясних, молочних і рибних продуктів, 2007 Вчене звання доцента кафедри технології м’яса, риби і морепродуктів 12ДЦ№ 036790, 2012 Диплом про вищу освіту СК № 25738888, Одеська національна академія харчових технологій, спеціальність - «Технологія зберігання, консервування і переробки м’яса», кваліфікація - магістр-технолог, 2004 Диплом про вищу освіту М22 062860 Одеський державний аграрний університет, спеціальність –

				тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 042331, виданий 20.09.2007, Атестат доцента 12ДЦ 036790, виданий 21.11.2013			«Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», магістр, 2022 19 років ОК8 «Новітні технології харчових продуктів» Стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування): Академія економічних наук Молдови (AESM) та Національного інституту економічних досліджень (NIER), Молдова; з 16.02.2026 р. по 29.05.2026 р. (180 академічних години, 6 кредитів ECTS). Наукові профілі: ORCID: https://orcid.org/0000-0003-3630-8384 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?hl=ru&user=tis2IDsAAAAJ Web of Science (Publons/Resercher ID): https://www.webofscience.com/wos/author/record/F-9023-2016 Scopus author ID: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56587648000 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 7, 8, 10, 11, 12,19. п. 1.1 1. 1. Derevianko, K., Povarova, N., Stankevych, G., Derevianko, N., & Melnykova, I. (2026). Development of an optimal recipe for liver-vegetable pate. Food Science and Technology, 20(1), 123-133. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3377 (кат А) п 1.2. 1. Derevianko, K., & Povarova, N. (2025). Amaranth raw material for the production of emulsion-based products. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food

							Technologies, 27(103), 31-37. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10305 (фах. вид. кат. Б) 2. Povarova, N. M., & Karapetian, A. A. (2026). Innovative meat semi-finished products: the role of plant additives in shaping the fatty acid profile. Collected Works of Uman National University of Horticulture, 1(108), 324–338. https://doi.org/10.32782/2415-8240-2026-108-1-324-338 3. Поварова, Н., & Луцький, В. (2025). Наукове обґрунтування та порівняльний аналіз методів екстракції колагену з тваринної сировини для застосування у м'ясній промисловості. Scientific Works, 89(2), 13-22. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3403 4. Луцький, В. В., & Поварова, Н. М. (2025). Технологічні та біохімічні аспекти використання тваринних і рослинних білків з метою регулювання властивостей м'ясної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 2(4), 107–116. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.11 5. Карапетян А. А.,Поварова Н. М. (2025). Інноваційна білкова добавка як елемент оптимі зації рецептури рубаних м'ясних напівфабрикатів. Наукові праці НУХТ, 31(6), 247—267. DOI:10.24263/2225292 4-2025-31-6-19 6. Дерев'янко, К., Поварова, Н., & Дерев'янко, Н. (2025). амарант у рецептурі паштетів: нові підходи до збагачення та подовження терміну придатності. Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry, (3 (17), 29-33. https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(17).2025.5 п. 2 1.Спосіб виробництва паштету печінково-рослинного [UA] : пат.

							156948 Україна : A23L13/20 A23L13/50. № u202401474; заявл. 20.03.2024; опубл. 21.08.2024, Бюл. № бюл. № 34/2024. 10 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1815333/ (корисна модель) 2. Спосіб виробництва білкової структуроутворюючої добавки тваринного походження [UA]: пат.160119 Україна, A23J1/10 A23J3/00, № u202500020; заявл. 02.01.2025; опубл. 06.08.2025, бюл. № 32/2025, 8 с. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1869988/ (корисна модель) 3. Спосіб одержання екструдованого зернового антиоксидантного продукту [UA]: пат 129412 Україна, A23L7/10, A23L7/17, a202202774; заявл. 03.08.2022; опубл. 16.04.2025, бюл. № 16/2025 https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1851678/ (винахід) 4. Установка для сушіння високовологої сировини[UA]: пат 160348 Україна, F26B3/347, F26B7/00, a202202773; заявл. 03.08.2022; опубл. 03.09.2025, бюл. № 36/2025 https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1874548/ (корисна модель) п. 4 1. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, Л. М. Тележенко та ін. ; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових

							продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 64 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068537 2. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 4.Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», Розділ ІІ «Технології

							виробництва харчових продуктів». Розділ II.IV. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Поварова; відп. за вип. Л. В. Агунова; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 74 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071813 5. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Поварова, О. М. Савінок; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 98 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9069830 6. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II «Технології виробництва харчових продуктів». Частина II.3. «Новітні технології молочних та олійно-жирових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18

							«Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, Л. М. Тележенко та ін. ; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. ТМОЖП та ІК. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 64 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067570 7. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VII. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О. М. Савінок, Н. М. Поварова; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 51 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071791 8. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.

							edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 9. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 7. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. М. Поварова, О. М. Савінок; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 99 с. 7. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 7. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О. М. Савінок, Н. М. Поварова; відп. за вип. О. М. Савінок; Каф. ТМРіМ. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 51 с. 8. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Змістовний модуль 7. «Новітні технології м'ясних і м'ясомістких продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та

							будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 11 с. 9. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 7 1. Участь у роботі разової спеціалізованої вченої ради ДФ 26.058.008 в якості опонента у Національному університеті харчових технологій на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» на дисертацію Чубенко Лариси Михайлівни на тему «Удосконалення технології напівфабрикатів з осадженням білків молока активним комплексом рослин-дикоросів». https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2021/05/nakaz-vid-240521-566.pdf 2. Участь у роботі разової спеціалізованої вченої ради ДФ 41.088.033 з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Баришевої Яни Олегівни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 Виробництво та технології за спеціальністю 181 Харчові технології. https://ontu.edu.ua/download/dissertation/phd/order-468-01-26-12-23.pdf 3. Разова

							спеціалізована вчена рада з правом прийняття до розгляду та проведення публічного захисту дисертації Дубини Анни Анатоліївни на здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ОНП «Харчові технології») за темою дисертаційного дослідження «Розроблення технології страв і кулінарних виробів з використанням пивної дробини». https://www.ontu.edu.ua/download/dissertation/phd/order-152_03-08_04_2026.pdf п. 8 1. Заступник головного редактора журналу «Харчова наука та технологія» та журналу «Наукові праці ОНАХТ», до червня 2026 р. 2. Науковий керівник НДР 0118U001484 «Наукові основи удосконалення виробництва м’яса і м’ясних продуктів з покращеними функціональними і поживними властивостями» 3. Науковий керівник НДР 0121U110260 «Наукові основи формування якості м’яса птиці та худоби шляхом використання методів біокорегування та заходів простежуваності» 4. Технологічні аспекти використання комплексу тваринних і рослинних білків з метою регулювання властивостей м’ясної сировини, № 0124U004684 п. 10 Проект Black Sea Basin 1101 «Транскордонне співробітництво та місцевий розвиток сфери виробництва сільськогосподарської продукції та традиційних продуктів харчування», експерт Міжнародний конкурс студентських наукових робіт "Black Sea Science", член журі

							http://isc.ontu.edu.ua/jury1/ п. 11 1. Консультування ПП Фірма Гармаш 2. Консультування «Нікагростар» п. 12 1.Дерев'янко К.В., Поварова Н.М. Використання амаранту, як додаткового джерела рослинного білку у ковбасному виробництві. 2 міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні». НУХТ. м. Київ. 9 грудня 2023 р. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/13447/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf#page=163 2. Поварова Н., Дерев'янко К. Вдосконалення рецептури паштетів з використанням рослинної сировини. учасні технології виробництва і переробки продукції тваринництва: матеріали III Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції здобувачі. ОДАУ : Зб. тез, м. Одеса, 7 берез. 2024 р. 3. Поварова Н.М., Дерев'янко К.В., Луцький В.В. Удосконалення технології м'ясних виробів шляхом внесення білкових добавок рослинного і тваринного походження. 84 наукова конференція науково-педагогічного складу університету. ОНТУ. Одеса. 23-26 квітня 2024 року. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf 4. Поварова Н., Дерев'янко К. Дослідження впливу використання амарантової сировини в рецептурі паштету печінкового на

							показники загального вмісту білку. V міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока» : Зб. тез, м. Київ, 18 верес. 2024. С. 33–35. Програма і матеріали Інпродмаш-18-09-2024.pdf - Google Диск 5. Derevianko Kostiantyn; Povarova Nataliya; Derevianko Nataliia. Sensory characteristics of liver patees with amaranth flakes. In: Modern Technologies in the Food Industry, 17-18 octombrie 2024, Chişinău. Chişinău, Republica Moldova: „Tehnica-UTM", 2024, p. 36. ISBN (pdf) 978-9975-64-472-3.Sensory characteristics of liver patees with amaranth flakes 6. Поварова Н., Дерев'янко К., Дерев'янко Н. Дослідження мікробіологічних показників амарантової сировини для виробництва печінкових паштетів. II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, : Зб. тез, м. Київ, 17 жовт. 2024 р. Київ, 2024. С. 133–134.ФОРУМ-Крафт.pdf - Google Диск 7. Поварова Н., Дерев'янко К., Дерев'янко Н. Моделювання рецептури печінкового паштету комбінованого складу з використанням текстурату амаранту. і міжнародна науково-практична конференція сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес, м. харків : Зб. тез, 15 трав. 2025 р. Харків, С. 109–110. https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/ 8. Поварова Н., Луцький В. Удосконалення технології м'ясних виробів шляхом внесення білкових добавок рослинного і

							тваринного походження. Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету, ОНТУ : Зб. тез, м. Одеса, 26 квіт. 2024 р. Одеса, 2024. С. 105–106. Abstracts-84-SCSPS.pdf 9. Поварова Н., Луцький В. Технологія отримання колагенової структуроутворюючої добавки. V міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока» : Зб. тез, м. К, 18 верес. 2024 р. Київ, 2024. С. 104–106. Програма і матеріали Інпродмаш-18-09-2024.pdf - Google Диск 10. Povarova Nataliya, Lutskyi Vitalii. Technology for obtaining collagen-based structuring additive. In: Modern Technologies in the Food Industry, 17-18 octombrie 2024, Chişinău. Chişinău, Republica Moldova: „Tehnica-UTM", 2024, p. 40. ISBN (pdf) 978-9975-64-472-3. https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/227022 11. Поварова Н., Луцький В. Використання шкіри свиней для отримання колагенової структуроутворюючої добавки. Інноваційні технології в Індустрії 5.0: Збірник тез за матеріалами 30-ої міжнародної науково-практичної конференції Ч.1. : Зб. тез, м. Суми, 21 жовт. 2024 р. Суми, 2024. С. 77–78. 12. Поварова Н., Луцький В. Застосування нових принципів зневоднення в технології отримання колагенової структуроутворюючої добавки. Енергія. Бізнес. Комфорт: матеріали регіональної науково-практичної конференції (12 листопада 2024 р.). – Одеса: ОНТУ, 2025. : Зб. тез, м. Одеса, 12 листоп. 2024 р. Одеса, 2024. С. 19–22.

							Zbirnik-EBK-24.pdf 13. Поварова Н., Луцький В. Перспективи отримання білкового стабілізатора з колагенвмісної сировини. 85 наукова конференція викладачів університету, ОНТУ, м. Одеса : Зб. тез, м. Одеса, 22 квіт. 2025 р. С. 105–106. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 14. Поварова Н., Луцький В. Альтернативні джерела білку для ковбасного виробництва та спосіб їх виробництва. Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні : збірник тез доповідей у рамках проєкту програми ЄС Erasmus+ Jean Monnet Module (№ 620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE). Київ : НУХТ, 2023. С. 136–138. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/13446/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf#page=136 15.Поварова Н., Карапетян А. Фізико-хімічні основи отримання м'ясо-рослинних напівфабрикатів з підвищеним вмістом білку. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (Зб. тез, м. Київ, 11 квіт. 2025 р. С. 95–97. https://drive.google.com/file/d/1Xcgocs2Z8xGFPzdJLzM84PF-wpTVq1ie/view п. 19 Член ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки»
54155	Котляр Євгеній	Доцент, Сумісництв	Навчально-науковий	Диплом бакалавра,	10	ОК8 Новітні технології	Стажування: 1. Одеська

	Олександрович	о	інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2010, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 041265, виданий 28.02.2017, Атестат доцента АД 003195, виданий 15.10.2019		харчових продуктів	національна академія харчових технологій Вища школа педагогічної майстерності. Тема: Безпека життєдіяльності з 04.03.2020 - 03.06.2020 р. 2. Виробничий комплекс «Програма «Мед» ТОВ «Група компаній «Содружество». Тема технологія продукції бджільництва «01» березня 2021 р. по «30» червня 2021 р. та з «01» вересня 2021 р. по «31» жовтня 2021 р. 3. Міжнародна академічна мобільність з «01» грудня 2022 р. по «01» березня 2023 р. компанія Bellona-V Co Ltd., Тайланд. Інформація про програму міжнародної академічної мобільності: Технологія отримання олійно-жирової, косметичної продукції та визначення їх безпечності і якості. Отримано сертифікат. 4. Стажування з обміном досвіду у Королівстві Тайланд company Bellona-V Co Ltd з 01.12.2022 р. по 31.03.2023 р., де запроваджено технологію отримання олії з кісточок манго. 5. 11. Сертифікат Сомельє Одеський національний технологічний університет 07.06.2024 р. № 0013. 6. Міжнародне стажування (академічна мобільність) до компанії Easy ABC Language School (м. Паттайя Тайланд) з метою проходження мовного стажування в рамках міжнародної академічної мобільності. Термін мовного стажування: з 01 жовтня 2025 р. по 01.10.2026 р. (12 місяців). Наказ 370-02 від 07.08.25р. Наукові профілі: ORCID: 0000-0002-2173-8018 Web of Science ResearcherID: U-6842-2018 Scopus Author ID: 57194709773 https://scholar.google.com.ua/citations?

							user=8_EJCXIAAAAJ&hl=uk Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1.1, 1.2, 3.2, 4, 10, 11, 12, 15. п. 1.2 1. Shevchenko I, Polishchuk G, Kotliar Ye, Osmak T, Skochko A. Prospects of using the crystobilizing protein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products. Food scienceand technology. 2020;14(1):135-142. https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1642 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Nemenushcha S, Kotliar Ye., Fesenko O., Lysyuk V. Monitoring of the Environmental Technogenic Hazard of the Oil Extraction Plant. Materials Science & Engineering Online periodicals scientific.net. 2020; Vol. 1006, pp 208-213. https://doi.org/10.4028/www.scientific.net/MSF.1006.208 (Scopus, фах. вид. кат. А) 3. O. Topchii, Ye. Kotliar, V. Pasichniy, I. Shevchenko, A. Tymchuk, Yu Kryzhova, A. Petryna, N. Dets Antioxydant effect of fat-soluble rosemary and green tea extracts on storage period prolongation of meat paste. Journal of Hygienic Engineering and Design, 2020, Vol. 33, pp. 3-11. (Scopus, фах. вид. кат. А) 4. Шевченко І.І., Поліщук Г.Є., Топчій О.А., Котляр Є.О., Осьмак Т.Г. Удосконалення технології реструктурованих шинкових виробів із м‘яса індика та ексудативної свинини PSE // Food science and technology, Т15, №4 – 2021. – 106-115 с. (Web of Science, фах. вид. кат. А) 5. Kotliar Ye. Development of a technology of oil made

							from seeds of grapes cultivated in the Odesa region without losing the quality characteristics // Food science and technology, Т16, №1 – 2022. – 92-100 с. (Web of Science, фах. вид. кат. А) 6.Kotliar Ye. Developing a technology of obtaining extra virgin oils from kernels of stones of various apricot cultivars grown in the Odesa region // Food science and technology. 2022. Vol. 16, Issue4. P.77-84. https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2554 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 7. Kotliar, Y., Iegorov, B., Dets, N., Skrypnichenko, D., & Lanzhenko, L. (2024). Improving the Technology of Extra Virgin Peach Kernel Oils. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(2), 85–93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 8. Ye. Kotliar. Improving the technology of extra virgin peach kernel oils//Ye. Kotliar, B. Iegorov, N. Dets, D. Skrypnichenko, L. Lanzhenko. – Food science and technology. –V. 18 Issue 2/2024. – P.85-93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 9. Kotliar, Y., & Iegorov, B. (2025). Technological modes of pressing for cherry kernel oil production. In Ukrainian Food Journal (Vol. 14, Issue 1, pp. 71–83). https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8 (фах. вид. кат. А) 10. Quality characteristics of oils from kernels of various sour cherry cultivars for the development of a craft technology// Food science and technology/ Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Shoful, O. Chabanova PhD, V. Yasko. - 54 Volume, 19 Issue 1/2025. – P.54-66. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3121 (Web of Science, фах.

							вид. кат. А) 11. Kotliar, Y., Iegorov, B., Dets, N., Skrypnichenko, D., & Lanzhenko, L. (2025). УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ EXTRA VIRGIN ОЛІЙ З ЯДЕР ПЕРСИКОВИХ КІСТОЧОК. Food Science and Technology, 18(2). https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 12.Trubnikova, A., Chabanova, O., Bondar, S., Skrypnichenko, D., & Kotliar, Ye. (2025). РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОБІЛКОВОГО ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ЙОГУРТУ ТА ОЦІНЮВАННЯ ЙОГО ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ. Food Science and Technology, 19(2), 90-104. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3193 (Web of Science, фах. вид. кат. А) п. 1.1 1. Котляр Є.О. Технологія косметичного тоніка на основі водного екстракту з м'ятки ядра абрикосових кісточок [Текст] / Є. О. Котляр, Н.А. Ткаченко, С.І. Вікуль, І.В. Левчук// «Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій», №2, Т.84, 2020. 30-37 с. (фах. вид. кат. Б) 2.Котляр Є.О. Технологія косметичного лосьйону на основі водно спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння [Текст] / Є. О. Котляр, С.І. Вікуль,О.В. Севастьянова, Н.О. Дец, О.А. Кручек // «Наукові праці Національного університету харчових технологій», №5, Т.26, 2020. 156-169 с. (фах. вид. кат. Б) 3. Аналіз процесу екстрагування пектину при утилізації вторинних матеріальних ресурсів / Чабанова О. Б., Бондар С. М., Котляр Є. О., Недобійчук Т. В., Верхівкер Я. Г. // «Технологічний аудит та резерви виробництва» №3/3

							59, 2021 р. – 34-39с. (фах. вид. кат. Б) 4. Котляр, Є., Топчій, О., Чабанова, О., Левчук, І., & Паламарчук, А. (2021). Дослідження якісних показників м'ясних паштетів, збалансованих за жирнокислотним та вітамінним складом. Scientific Works, 2(85), 68-76. https://doi.org/10.15673/swonaft.v2i85.2174 (фах. вид. кат. Б) 5. Котляр Є.О., Левчук І.В., Чабанова О.Б., Ясько В.М., Гладкіх Р.Д. Якісні характеристики олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону для розроблення крафтової технології. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 1 (15). С. 54-63. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.01.01 .(фах. вид. кат. Б) 6. Котляр Є.О., Гладкіх Р.Д. Перспективи одержання олії з ядер кісточок різних сортів персиків. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2023, т 25, № 99. – 75-79 с. (фах. вид. кат. Б) 7. Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Levchuk. Розроблення технології виробництва олії extra virgin з насіння різних сортів винограду // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2024. - 13-19 с. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10103 (фах. вид. кат. Б) 8. Котляр, Є., Єгоров, Б., & Левчук, І. (2024). Жирнокислотний та поліфенольний склади олії з різних сортів виноградного насіння. Scientific Works, 87(2), 2023 - с. 4-11. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2824 (фах. вид. кат. Б) 9. Котляр, Є., Єгоров, Б., & Левчук, І. (2024). Сенсорні характеристики

							олійно-жирової продукції, отриманої з різних сортів абрикосів. Scientific Works, 88(2), 12-19. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3030 (фах. вид. кат. Б) 10.Kotliar, Y., Iegorov, B., & Levchuk, I. (2024). Сенсорні характеристики олійно-жирової продукції, отриманої з різних сортів винограду. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 26(102), 91-97. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10214 (фах. вид. кат. Б) 11. Живора, Г., & Котляр, Є. (2025). Перспективи одержання олійно-жирової продукції з насіння соняшнику та збагачення її CO_2 екстрактами. Scientific Works, 88(2), 66-78. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3040 (фах. вид. кат. Б) 12.Kotliar, Ye., Iegorov, B. & Levchuk, I. (2025) Quality characteristics of oils from kernels of various peach cultivars for the development of a craft technology. Scientific Messenger of Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 27(104), 52-60. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10409 (фах. вид. кат. Б) 13.Котляр Є. О., Єгоров Б. В. (2025). Натуральні харчові добавки з виноградного насіння та ядер кісточкових фруктів. Наукові праці НУХТ, 31(6), 226—246. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2025-31-6-18 (фах. вид. кат. Б) 14.Котляр, Є. (2025). ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ ВТОРИННИХ РЕСУРСІВ ВИНОРОБНОЇ ГАЛУЗІ – ЦІННЕ ДЖЕРЕЛО ДЛЯ ОЗДОРОВЛЕННЯ НАСЕЛЕННЯ. Scientific Works, 89(2), 191-226. (фах. вид. кат. Б) п. 3.2 1. Монографія. Котляр

							Є.О. Збірник наукових праць з харчових технологій, опублікованих у вітчизняних та зарубіжних журналах у 2013-2019 роках [Текст] / Є.О. Котляр Одеса: ОНАХТ, 2020. 742 с. 2. Котляр Є. О. Науково-практичні аспекти розроблення технології виробництва олії з насіння винограду Одеського регіону та лосьйону косметичного на основі водно-спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння сорту Каберне: монографія / Є.О. Котляр. – Рівне: Овід, 2023. – 160 с.:іл.- ISBN 978-617-7514-46-5 п. 4 1. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП 181 технології». 2023. 15 с. https://drive.google.com/file/d/12KcQEtKy2_7whgDE-R2NGf6GqDMJh9S6/view 2. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів». Частина ІІ.3. «Новітні технології молочних та олійно-жирових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, Є. О. Котляр; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. ТМОЖП та ІК. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 146 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067534

							3. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ «Технології виробництва харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, О. Б. Ткаченко, Л. М. Тележенко та ін. ; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 64 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068537 4. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП 181 «Харчові технології». 2024. 34 с. https://drive.google.com/file/d/1JCAAm7qnarH-osC2uVak2XQQ6gfwvUNF/view 5. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ ІІ.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, Є. О. Котляр; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса :

							ОНТУ, 2024. — 207 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067601 6. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, Є. О. Котляр; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 62 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071663 7. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 8. Силабус вибіркового освітнього компоненту «Новітні

							технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини», СВО «Доктор філософії», ОНП «Харчові технології». 2024. 10 с. https://lnk.ua/geqKgqJN5 9. Конспект лекцій з вибіркового освітнього компоненту «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 197 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9039703 10. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з вибіркового освітнього компоненту «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 140 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9039718 11. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт з вибіркового

							освітнього компоненту «Новітні технології олійно-жирових продуктів з сучасної сировини» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Є. О. Котляр; відп. за вип. Д. М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 14 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9039733 12. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2025. 39 с. https://drive.google.com/file/d/1hpWksbReV87zApOwvxsOdx3KueJD0r8H/view 13. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, Є. О. Котляр; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 207 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9069771

							14. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ II.VI «Новітні технології у молокопереробній та олійно-жировій галузях» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н. А. Ткаченко, Є. О. Котляр; відп. за вип. Н. А. Ткаченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 62 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071643 15. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 16. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії»,

							ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 10 Член журі міжнародного конкурсу студентських робіт Black Sea Science. п. 11 Консультант ТОВ «АВА» Одеський завод кісточкових і рослинних олій з 2012 року до тепер. п. 12 1. Котляр Є.О., Даміан З. Фруктові кісточки сировина для виробництва олії. Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів: «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 15-16 квітня 2021 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1 – 338 с. http://conferencenuft.ho.ua/Books%20of%20abstracts/2021/Part%201.pdf 2. Застосування мембранної технології у переробці вторинної молочної сировини /Чабанова О.Б., Бондар С.М., Трубнікова А.А., Котляр Є.О. // Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії. ОНАХТ (27 – 30 квітня 2021). Одеса 2021. С. 97-99. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2021/Thesis_81_scientific_conference_of_teachers_2021.pdf 3. Котляр Є.О., Іслам МД Таухідул., Гладкіх Р.Д. Технологія рафінування рослинних олій. XVII всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «харчові технології» у форматі відео-конференції ОНАХТ, 12-14 травня 2021 р. – 49-50 с. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/12107c3e-0973-4d16-859f-b6fa99fb4a2e/content 4. Котляр Є.О., Нікіфоров Є. І.

							Рослинні жири та олії – складова харчових Кремів. XVII всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «харчові технології» у форматі відео-конференції ОНАХТ, 12-14 травня 2021 р. – 50-51 с. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/12107c3e-0973-4d16-859f-b6fa99fb4a2e/content 5. Ye. Kotliar Technology of obtaining fat-and-oil grapeseed products [Текст] / Kotliar Ye. // Міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів» 20 –23 вересня 2022, 46-47 с. https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/381d299b-a8e7-4edd-8237-13400d9b774c/content 6. Котляр Є.О. Розроблення технології для промислового та крафтового виробництва олії з насіння винограду одеського регіону / Є.О. Котляр, О.А. Топчій, Л.М. Пилипенко, І.В. Левчук ? Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для horeca в туризмі: досвід, проблеми, інновації» НУХТ, м. Київ 23 травня 2023. 25-28 с. https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDFl5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view 7. Котляр Є.О. Розроблення крафтової технології олій з ядер кісточок різних сортів абрикосів одеського регіону / Є.О. Котляр, О.Б. Чабанова, С.П. Петренко, В.М. Ясько / Міжнародна науково-практична конференція «Промисловість та крафт для horeca в туризмі: досвід, проблеми, інновації» НУХТ, м. Київ 23 травня 2023. 89-91 с. https://drive.google.com/file/d/1VcfndxDFl5InWD9WiMWoP2J4RUVSRKbF/view 8. Бондаренко Д., Котляр Є.О. Розробка

							системи управління безпечністю при виробництві гірчичної олії на ТОВ «АВА» Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів – Одеса: 2023. 176-178 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Conference-program-Student-conference-and-Food-Technologies-23.pdf. 9. Живора Г.М., Котляр Є.О. Перспективи одержання олійно-жирової продукції з нових сортів насіння соняшнику XVII Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 3 жовтня – 5 жовтня. Одеса, 2024. – 42-43 с. https://studlifeod.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/01/zbirnyk-2024.pdf 10. Живора Г.М., Котляр Є.О. Виробництво соняшникової олії для HoReCa II-й Форум «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості» : Програма та матеріали II-го форуму, 17-18 жовтня 2024 р., м.Київ. – К.: НУХТ, – 46-49 с. https://drive.google.com/file/d/19S-5g7ymJfanlALG8-9iUmJGy5fwFH8A/view 11. Hleb Zhyvora, Yevhenii Kotliar Obtaining oil and fat products from sunflower seeds Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали III-ої Міжнародної науково-практичної конференції, 15-16 травня 2025 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2025 р. – 11-12 с. https://drive.google.com/file/d/1Gdymmk6A7gFISdCeyMON-1fG6giJGm7v/view 12. Hleb Zhyvora, Yevhenii Kotliar Obtaining oil and fat

							products from sunflower seeds Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів ОНТУ, 22 – 25 квітня 2025 р. – 530 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 13. ZHYVORA Hleb, Yevhenii KOTLIAR Oil and fat products from sunflower seeds XXI Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і здобувачів вищої освіти з розділу «Харчові технології» ОНТУ, 13 – 14 травня 2025 р. – 246-248 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Collection-of-scientific-works-of-MUAS-2025.pdf 14. Живора Г.М., Котляр Є.О. Якісні характеристики насіння соняшнику сорту «ЕС Савана» Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. Конференція (2025; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; 11-12 с. https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 15. Живора Г.М., Котляр Є.О. Актуальні підходи при переробці сучасного насіння соняшнику XVIII Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених та здобувачів вищої освіти з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» ОНТУ, 8-10 жовтня 2025 р. – 58-60 с. https://studlifeod.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2025/11/Zbirnuk-2025.pdf 16. Г. Живора, Є. Котляр. Якісні характеристики насіння соняшнику сорту «ЕС Ароматік». Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: Виклики та можливості: Програма та матеріали III-го форуму, 16-17 жовтня 2025 р., м.Київ. – К.:

							НУХТ, 2025 р. – 54-55 с. https://drive.google.com/file/d/10IpmEXLbEA_D1__G2AITKhHEL-wINI54/view 17. Г. Живора, Є. Котляр. Сучасне бачення аспіранта щодо викладання технології олійно-жирової продукції VIII-ої Всеукраїнської науково-методичної конференції. «Забезпечення якості вищої освіти» ОНТУ, 8-10 квітня 2026 р. – 64-65 с. https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2026.pdf п. 15 Член громадської організації «Асоціації молочників Одеського регіону».
56700	Станкевич Георгій Миколайович	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В.Ломоносова, рік закінчення: 1971, спеціальність: Хімічна технологія деревини, Диплом доктора наук ДД 000219, виданий 21.05.1998, Диплом кандидата наук ТН 042251, виданий 07.01.1981, Атестат доцента ДЦ 080537, виданий 08.05.1985, Атестат професора ПРАР 001978, виданий 24.06.1999	42	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Станкевич Георгій Миколайович Професор кафедри технології зерна і комбікормів Кафедра технології зерна і комбікормів Доктор технічних наук, диплом ДД № 000219, Тема дисертації «Наукові основи вдосконалення сушіння зерна та кормових засобів», спеціальність: 05.18.03 – первинна обробка та зберігання продукції рослинництва, 1998 Вчене звання професора кафедри технології елеваторної промисловості (атестат професора ПРР№ 001978), 1999 Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки (диплом №7361), 2016 Диплом про вищу освіту Ч №588701 з відзнакою, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В.Ломоносова, спеціальність - «Хімічна технологія деревини», кваліфікація - інженер-хімік-технолог, 1971 53 роки ОК8 «Новітні технології харчових продуктів» Стажування: 1. ТОВ «Укрелеваторпром», Тема: Ознайомлення з

							новітнім технологічним обладнанням та новітніми тенденціями в удосконаленні і оптимізації технологічних процесів зернових терміналів. Термін: 20.09.2021 - 20.01.2022. (180 академічних годин, 6 кредитів ECTS). 2. Міжнародна школа кормів - ISF 2024, 2025, 2026 м. Одеса, 2025 м. Київ (90 академічні години, 3 кредитів ECTS/рік). 3. Журнал "Functional Food Science", США. Онлайн рецензування рукописів статей, сертифікати 2.10.2025 (3 кредити), 15.04.2026 (3 кредита), 20.07.2025 (3 кредита). 4. Інститут клімато орієнтованого сільського господарства НААНУ. Термін: 17-21.2026. PROIECT KA220-VET - Угода про партнерство у сфері професійної освіти та навчання № 2024-1-RO01-KA220-VET-000249064 Наукові профілі: ORCID: 0000-0002-0583-8174 ResearcherID: F-8557-2016 Web of Science ResearcherID: F-8557-2016 Scopus Author ID: 56184710800 Google Scholar: https://scholar.google.com.ua/citations?user=2P_dPAQAAAAJ&hl=ua Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19. п. 1.1 1. Kovra Yu., Stankevych G., Borta A. Study of the influence of the electromagnetic field of extremelylowfrequencieson the quality of wheat grain // Food science and technology. 2022. Vol. 16, Issue 2. P. 71-

							82. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2292 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Stankevych, G., Kovra, Y., Borta, A. Formation of the quality of wheat grain by extremely low frequency electromagnetic field treatment. // Technology Audit and Production Reserves , 4 (3 (66)), (2022), 38–44. doi: http://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.263484 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3.Yurkevych Y., Valentiuk N., Stankevych G., Kats A. Technologica lindicators formation of the Winter wheat grain quality under the conditions of agriculture environ mentalization of the steppe of Ukraine // Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 2. P. 80-92. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2602 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 4. Yermukanova A., Stankevych G., Podobed L., Zhiyenbayeva S., Mrkvicov E. Mathematical modelling and optimization of the granulation process of loose compound feed for broilers // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. Received: 22.9.2023. Vol. 18, 2024, p. 20-35. DOI: https://doi.org/10.5219/1925 (Scopus, фах. вид. кат. А) 5. Yermukanova A., Zhiyenbayeva S., Stankevych G., Mrkvicová E., Slezáková E., Kultaeva D. Chemical composition of the protein complex of linseed cake obtained from seeds of a new variety of Kazakh selection //Acta Univ. Agric. Silvic. Mendelianae Brun. 2025, 73(3), 207-215. https://doi.org/10.11118/actaun.2025.015 (Scopus, фах. вид. кат. А) 6. Madina Yakiyayeva, Auyelbek Iztayev,

							Georgii Stankevych, Bayan Muldabekova, Sholpan Tursunbayeva, Ainur Zheldybayeva, Mannino Saverio, Pernekul Maliktayeva. Effect of Ozone Treatment on Walnut Storage at Different Temperatures. Journal of Human, Earth, and Future. Vol. 6, No. 4, December, 2025, 852-864 DOI: http://dx.doi.org/10.28991/HEF-2025-06-04-07 DOI: https://doi.org/10.28991/HEF-2025-06-04-07 (Scopus, фах. вид. кат. А) 7. Kovra Yu., Zhukov B., Stankevych G. Development of an optimal recipe for liver vegetable pate. Food Science and Technology. 2025;19(4):18-28. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3297 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 8. Derevianko K., Povarova N., Stankevych G., Derevianko N., Melnykova I. Development of an optimal recipe for liver vegetable pate. Food Science and Technology. 2026; 20(1):123-133. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3377 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 1.2 1. Forecasting grain cargohandlingat port elevators South-Eastern region of Ukraine // Grain Product sand Mixed Fodder's, 2022; 22 (1, 85): 8-16. DOI: https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2342 (фах. вид. кат. Б) 2. Kats A., Stankevych G., Tupytsia U. Vinnytsia region: status and trends of production, processing and storage of grain // Grain Products and Mixed Fodder's. 2023. Vol. 23, Issue 3 (91). P. 22-32. DOI: https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2754 (фах. вид. кат. Б) 3. Zhiyenbayeva S.T., Yermukanova A.M., Kultayeva D.S., Stankevych G.N. Development of compound feed recipes for broiler chickens (13-

							28 days) using vermiculite. The Journal of Almaty Technological University. 2024;143(1):32-37. https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-32-37 (фах. вид. кат. Б) 4. Makarynska A., Vorona N., Stankevych G. Feed additive based on distillery stillage for pig diets. Grain Products and Mixed Fod-der's, 2026, 26 (2, 102): 34-42. DOI https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3509 (фах. вид. кат. Б) 5. Sokolovska O., Stankevych G., Borta A., Valevska L. (2026). Transformation of grain storage infrastructure in Ukraine: regional and logistic aspects. Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (3, 103): 12-19. (фах. вид. кат. Б) п. 3 1. Станкевич Г.М., Страхова Т.В., Борта А.В. Сушіння зерна: Підручник. Видання друге. Перероблене і доповнене. Одеса, КП ОМД, 2021. 248 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2164631 (20,22 авт. аркуша; особистий доробок 6,7 авт. арк.) 2. Післязбиральна обробка зерна та зерносховища: навчальний посібник / Г.М. Станкевич, А.К. Кац, Т.В. Страхова, Л.К. Овсянникова, І.М. Буценко, Л.Д. Дмитренко / За ред. Г.М. Станкевича. – Одеса, КП ОМД, 2022 – 154 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2030020 (17,90 авт. аркуша; особистий доробок 2,98 авт. арк.) п. 4 1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідна робота» на підприємствах елеваторної

							промисловості [Електронний ресурс] : для студентів СВО «магістр» зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освіт.-проф. програми «Технології зберігання і переробки зерна» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Борта, Т. В. Страхова, Г. М. Станкевич; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 50 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1972324 2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія зберігання та сушіння зерна». Розділ «Технологія елеваторної галузі» [Електронний ресурс] : для студентів СВО «Бакалавр» освіт.-проф. програми «Технології зберігання і переробки зерна» зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ден. і заоч. форм навчання / Г. М. Станкевич, А. К. Кац, Л. Д. Дмитренко; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 46 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1922819 3. Методичні вказівки до виконання розділу технологічної частини кваліфікаційної роботи магістра з проєктування та модернізації колонкових і баштових зерносушарок для студентів СВО «Магістр» зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освіт-проф. прогр. «Технології зберігання і переробки зерна» ден.

							і заоч. форм навчання [Електронний ресурс] / Г. М. Станкевич, Т. В. Страхова, А. В. Борта; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2022. — 52 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2167223 4. Методичні вказівки з організації самостійної та виконання індивідуальної роботи з курсу «Технологія зберігання та сушіння зерна». Розділ «Технологія елеваторної галузі» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищ. освіти ступеню «бакалавр» ден. та заоч. форм навчання / А. К. Кац, Г. М. Станкевич, Л. Д. Дмитренко та ін. ; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 21 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2164631 5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Науково-дослідна робота» [Електронний ресурс] : зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань «Виробництво та технології» ступінь бакалавр ден. та заоч. форм навчання / А. В. Борта, Т. В. Страхова, Г. М. Станкевич; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 22 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2221174 6. Методичні вказівки до організації самостійної та виконання індивідуальної роботи з курсу «Технології харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки зерна» (розділ «Технологія зберігання зерна») [Електронний ресурс]

							: для здобувачів вищ. освіти ступеню «бакалавр» ден. і заоч. форм навчання / А. К. Кац, Г. М. Станкевич, Л. О. Валевська; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 19 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2164498 7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технології зберігання та сушіння зерна: Сушіння зерна» [Електронний ресурс] : для студентів СВО «бакалавр» зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освіт.-проф. програми «Технологія зберігання і переробки зерна» ден. та заоч. форм навчання / Г. М. Станкевич, Т. В. Страхова, А. В. Борта; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 25 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2194783 8. Наскрізна програма практики. Методичні вказівки [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеню «Магістр». Галузь знань 18 «Виробництво та технології». Спец. 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна прогама «Технології зберігання і переробки зерна» / Г. М. Станкевич, А. В. Борта, Т. В. Страхова; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2221122 9. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні

							технології харчових продуктів» Розділ І «Технологія переробки зернових продуктів та виробництво комбікормів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, Д. О. Жигунов, Г. М. Станкевич; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 74 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068567 10. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 11. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та

							будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 12. Конспект лекцій з вибіркового освітнього компоненту «Новітні технології післязбиральної обробки та зберігання зерна» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Г. М. Станкевич, А. В. Борта, А. К. Кац; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 153 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9064996 13. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Новітні технології післязбиральної обробки та зберігання зерна» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Г. М. Станкевич, А. В. Борта, А. К. Кац; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 53 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-

							w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9065015 14. Методичні вказівки з організації самостійної та виконання індивідуальної робіт з вибіркового освітнього компоненту «Новітні технології післязбиральної обробки та зберігання зерна» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Г. М. Станкевич, А. В. Борта, А. К. Кац; відп. за вип. А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 17 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9065032 15. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-OK8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 6 1. Шпак, В. М. Удосконалення технології приймально-відпускних операцій та зберігання зерна на зернових терміналах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур» : захищена 20.04.21 / Шпак Віталій Миколайович; наук. кер. Г. М. Станкевич; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – 24 с. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/handle

							/123456789/17640 2. Желобкова, М. В. Удосконалення технології зберігання зерна кукурудзи в полімерних зернових рукавах: автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур» : захищена 12.05.21 / Желобкова Марина Валентинівна; наук. кер. Г. М. Станкевич; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – 24 с. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/jspui/handle/123456789/17891 3. Пенаки, А. А. Підвищення ефективності формування та оцінки якості партій пшениці різного призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур» : захищена 12.05.21 / Пенаки Анна Андріївна; наук. кер. Г. М. Станкевич; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – 22 с. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/17894 п. 7 Член постійної спеціалізованої вченої ради Д-41-088-01. http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2021/01/SPETSRADA-_-D-41.088.01.pdf SPETSRADA-_-D-41.088.01.pdf Член 5-ти разових спеціалізованих вчених рад: 1. Разова спеціалізована вчена рада ОНАХТ ДФ 41.088.001 (наказ МОН України від 28.09.2020 р. №1198). Захист Батієвської Н.О., голова ради, https://iitlt.gov.ua/upload/medialibrary/e80/e80d59ece2b702dddec8e4105c1359d3.pdf МОНУ від 28.09.2020 р. №1198 (Батієвська Н.О.).pdf 2. Разова спеціалізована вчена рада ОНАХТ ДФ

							41.088.002 (наказ МОН України від 28.09.2020 р. №1198). Захист Мареченко О.І., рецензент, https://iitlt.gov.ua/upload/medialibrary/e80/e80d59ece2b702dddec8e4105c1359d3.pdf МОНУ від 28.09.2020 р. №1198 (Мареченко О.І.).pdf 3. Разова спеціалізована вчена рада ОНАХТ ДФ 41.088.009 (наказ МОН України від 01.04.2021 р. №398). Захист Статєвої М.С., рецензент, https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2021/04/vid-010421-398-df.pdf МОНУ від 01.04.2021 р. №398 (121. Статєва М.С.).pdf 4. Разова спеціалізована вчена рада ХНТУ ДФ 67.052.012 (наказ МОН України від 19.07.2021 р. №826). Захист Тіхосова А.С., опонент, https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2021/07/vid-190721-826-df.pdf МОНУ від 19.07.2021 р. №826 (27. Тіхосов А.С.).pdf 5. Разова спеціалізована вчена рада ДФ 41.088.019 (наказ МОН України від 02.12.2021 р. №1296). Захист ОНАХТ Сиротюка І.В., рецензент, https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2021/11/vid-021221-1296-df.pdf МОНУ від 02.12.2021 р. №1296 (22, Сиротюк І.В.).pdf 6. Разова спеціалізована вчена рада (наказ ОНТУ від 03.10.2023 р. №350-01). Захист Бондаренко О.С., рецензент, https://www.ontu.edu.ua/download/dissertation/phd/350-01_Bondarenko.pdf п. 8 Науковий керівник тем: 1. Держбюджетна НДР кафедри № 2-20 ТЗЗ «Дослідження властивостей та технологічних процесів

							післязбиральної обробки і зберігання різних видів пшениці», номер держреєстрації 0120 U 002169. 2. Госпдоговірна НДР № 17/21 від 12.10.2021 р. «Наукові інформаційно-консультативні послуги з удосконалення технології сушіння зерна кукурудзи». 3. Госпдоговірна НДР № 3/22 від 11.04.2022 р. «Дослідження якості насіннєвого зерна кукурудзи після тривалого зберігання та його придатності чи непридатності до подальшого використання». Головний редактор Наукові праці (ОНТУ) https://sciworks.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief Член редакційних колегій наукових фахових видань: 1) Зернові продукти і комбікорми (ОНТУ) https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/editors п. 9 Член секції 24 за фаховими напрямами Наукової ради МОН «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (2019-2021).. Наказ МОНУ від 20.06.2019 р. № 859. https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-skladu-naukovoyi-radi-ministerstva-osviti-i-nauki-ukrayini-pereliku-ta-personalnogo-skladu-sekcij-za-fahovimi-napryamami МОНУ від 20.06.2019 р. №859 - Склад НР МОНУ.pdf п. 12 1. Ковра Ю.В., Станкевич Г.М. Дослідження впливу електромагнітного поля вкрай низьких частот на схожість зерна пшениці // Всеукраїнська науково-практична конференція «Техніко-технологічний вимір сучасних трансформацій». 11 листопада 2021 року, Чернігів: Науково-

							освітній інноваційний центр суспільних трансформацій. С. 8-9. https://reicst.com.ua/asp/article/view/conf_teh_2021_02 2. Станкевич Г.М., Борта А.В., Ковра Ю.В. Вплив електромагнітного поля на харчові та насіннєві властивості зерна пшениці. // Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26–29 квітня 2022 р. Одеса. ОНТУ. 24-26. URL: https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf 3. Станкевич Г.М., Кац А.К., Васильєв С.В. Дослідження розмірних характеристик зерна спельти //Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26–29 квітня 2022 р. Одеса. ОНТУ. С. 20-22. URL:https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf 4. Дмитренко Л.Д., Соколовська О.Г., Станкевич Г.М. Проблемні питання у дипломному проєктуванні студентів спеціальності «Харчові технології» // Збірник матеріалів IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу»,13-15 квітня 2022 р. Одеса: ОНАХТ. С. 238-241. URL: http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2022.pdf 5. Kats A., Dmytrenko L., Stankevych G. Course projects in the specialty – the guarantee of successful implementation of graduate projects and qualification projects of masters // Збірник матеріалів IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції

							«Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу»,13-15 квітня 2022 р. Одеса: ОНАХТ. С. 259-261. URL: http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2022.pdf 6. Макаринська А.В., Єгоров Б.В., Станкевич Г.М., Левицький А.П. Практичні тренінги та наукові лабораторії кафедри технології зерна і комбікормів – запорука зв'язку з підприємствами // Збірник матеріалів IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу»,13-15 квітня 2022 р. Одеса: ОНАХТ. С. 313-315. URL: http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2022.pdf 7. Ковра Ю.В., Станкевич Г.М. Вплив електромагнітного поля вкрай низьких частот на кислотність зерна пшениці. // Трансформаційні процеси в умовах війни та післявоєнного періоду. / Збірник матеріалів Всеукраїнської міждисциплінарної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 10 червня 2022 року). Чернігів : ГО «Науково-освітній інноваційний центр суспільних трансформацій», 2022. С. 256-266. URL: https://reicst.com.ua/asp/issue/view/conf_mult_06_2022 п. 14 Робота у складі журі Всеукраїнських студентських олімпіад, накази: № 405-01 від 09.11.2020 р. з дисципліни «Зберігання зерна», nakaz405.01_09.11.2020.doc; № 364-01 від

							08.11.2021 р. з дисципліни «Зберігання зерна». nakaz364.01_08.11.2021 (с. 1,2,3,19).pdf п. 19 Член галузевого технічного комітету ТК 170 зі стандартизації «Зернові культури та продукти їх переробки». Перелік організацій ТК 170.pdf
147215	Єгоров Богдан Вікторович	Радник ректора, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1981, спеціальність: Зберігання та технологія переробки зерна, Диплом доктора наук ДТ 009516, виданий 19.07.1991, Диплом кандидата наук ТН 086099, виданий 04.12.1985, Атестат доцента ДЦ 023109, виданий 26.04.1990, Атестат професора ПР 000161, виданий 10.03.1992	42	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. Міжнародна школа кормів - ISF 2023, 2024, 2025, 2026, м. Одеса, м. Київ (90 академічні години, 3 кредитів ECTS). 2. ТОВ «Сок Трейд», м. Одеса, Ознайомлення із сучасним обладнанням для контролю якості сировини, харчових та кормових продуктів. Від теорії до застосування методів аналізу. Термін 05.04.2023–10.08.2023 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). Наукові профілі: https://orcid.org/0000-0001-7526-0315 https://www.webofscience.com/wos/author/record/Q-1365-2015 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56578802600 Google Scholar: https://scholar.google.com.ua/citations?user=t2raBWsAAAAJ&hl=u%D0%B0&oi=ao Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19. п. 1.2 1. Makarynska A., Iegorov, B. Theoretical and experimental substantiation of preparation of bioactive substances for production of highly homogeneous mixtures// Food Science and Technology, 2022, 16(1). 30-40.

							https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2288 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Yegorov, B.; Yegorova, A.; Yeryganov, K. Microbiomes of human, livestock animal gastrointestinal tracts and of food products and compound feeds: connections and impacts. Part 1.// Food Science & Technology (2073-8684), 2023, Vol 17, Issue 3, p. 15-26. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2651 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Iegorov, B., Makarynska, A., Kananykhina, O., & Turpurova, T. (2023). Ingredients Influence of the Granulation Process on the Quality of the Probiotic Feed Supplement. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 17(4), 69–77. https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2779 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 4. Kotliar, Y., Iegorov, B., Dets, N., Skrypnichenko, D., & Lanzhenko, L. (2024). Improving the Technology of Extra Virgin Peach Kernel Oils. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(2), 85–93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 5. Iegorov, B., Iegorova, A., & Yeryganov, K. (2024). Microbiomes of Human, Livestock Animal Gastrointestinal Tract, Food Products and Compound Feeds: Connections and Impacts. Part 2. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(1), 4–14. https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2790 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 6. Ye. Kotliar. Improving the technology of extra virgin peach kernel oils//Ye. Kotliar, B. Iegorov, N. Dets, D. Skrypnichenko, L. Lanzhenko. – Food science and technology. –V. 18 Issue 2/2024. –

							P.85-93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 7. Розвиток людського капіталу як основа сталого розвитку сільських територій/ Ю.О. Лупенко, Б.В. Єгоров, В.В. Немченко, Н.В. Лагодієнко // Актуальні питання економічних наук. № 3-4 (2024): https://doi.org/10.5281/zenodo.14860929 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 8. Kotliar, Y., Iegorov, B. (2025). Technological modes of pressing for cherry kernel oil production. In Ukrainian Food Journal (Vol. 14, Issue 1, pp. 71–83). https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 9. Quality characteristics of oils from kernels of various sour cherry cultivars for the development of a craft technology// Food science and technology/ Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Shoful, O. Chabanova PhD, V. Yasko. - 54 Volume, 19 Issue 1/2025. – P.54-66. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3121 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 10. Iegorov B., Iegorova A., Makarynska A., Kashkano M., Marchenkov F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds. Food science and technology. 2025;19(2): 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 11. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds, Food Science and Technology, 2025, 19(2), 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 12. Iegorov, B.,

							Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. Features of composition design for grain-based functional food products with plant-derived ingredients, Food Science and Technology, 2025; 19(4): 11-17. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3318 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 13. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The use of vegetable pomace in the production of functional food and feed products, Food Science and Technology, 2026, 20(1), 87-92. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3387 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 14. Iegorov, B.; Iegorova, A.; Makarynska, A.; PROBLEMS OF EVALUATING THE POTENTIAL PREBIOTIC ACTIVITY OF FOOD AND FEED PRODUCTS. Food Science & Technology, 2026, v. 20, n. 2, p. 80, https://doi.org/10.15673/fst.v20i2.3517 (Web of Science, фах. вид. кат. А) п. 1.1 1. Strunova O., Iegorov B. Specific aspects of legislative regulation of feed mix products export from Ukraine to the EU countries. Grain Products and Mixed Fodder's, 2021; 21 (4, 84): 32-37. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i4.2283 (фах. вид. кат. Б) 2. Iegorov B., Fihurska L., Tsiundyk O., Chernega I., Yakushkina M. Studies of the nutritional value of compound feed for sturgeons// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (1, 85): 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2345 (фах. вид. кат. Б) 3. Yeryganov K.V., Yegorov B.V. Using ultraviolet irradiation to disinfect compound feeds. Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (2, 86): 36-40.

							https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i2.2445 (фах. вид. кат. Б) 4. Iegorov B., Makarynska A., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 5. Iegorov B., Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. Effect of extrusion on probiotic feed additive// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023 (1 (89)). С. 14-19 https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2584 (фах. вид. кат. Б) 6. Iegorov B., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 7. Yeryganov, K., Iegorov, B., & Yakymenko, A. (2023). Application of ultraviolet LED systems in the grain processing and compound feed industries. Grain Products and Mixed Fodder's, 23(1), 20-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2592 (фах. вид. кат. Б) 8. Yegorov B., Makarynska A. Міжнародна школа кормів 2023 (2023). Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 2(90), 7-10. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2606 (фах. вид. кат. Б) 9. Levytskiy A.P., Iegorov B.V., Lapinska A.P., Makarynska A., Vorona N. Optimization of the fatty acid composition of feed products. Problems and perspectives. Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 23(3), 6-14. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2733 (фах. вид. кат. Б) 10. Iegorov, B., Iegorova A., & Yeryganov K. (2024).

							Concept of Microbiological Graph of Feed and Food Production. Grain Products and Mixed Fodder's, 24(2), 29-32. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2906 (фах. вид. кат. Б) 11. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 12. Grab O., Iegorov B., Makarynska A. Overview of the pet food market in Ukraine// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 4 (92), P. 35-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2863 (фах. вид. кат. Б) 13. Iegorov B., Makarynska A. The art of designing, operating and improving technologies, recipes, safety and quality of compound feed. IX session of the International School of Feeds// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 2 (94), P. 35-40. (фах. вид. кат. Б) https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2912 14. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A. Lupine is a promising legume crop for compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 3 (95), P. 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2974 (фах. вид. кат. Б) 15. Iegorov B., Makarynska A., Chernega I., Fihurska L., Tsiundyk O. Status and prospects of using acidifiers in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024; 24 (4, 96): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i4.3005 (фах. вид. кат. Б) 16. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Xodakivsyi O. Prospects for the use of amaranth and its processing products in the composition of compound feed for poultry// Grain Products and Mixed

							Fodder's, 2025, 25 (1, 97): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3078 (фах. вид. кат. Б) 17. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 18. Yeryganov K, Iegorov B. Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 2025; 25 (3, 99): 40-46. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 19. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025, Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 20. Levitsky A., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Pavlenko K., Voloshuk O., Nutrition method of activating osteogenesis in the organism of farm animals and poultry, Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. Vol. 25, Issue 4 (100). P. 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i4.3314 (фах. вид. кат. Б) 21. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 22. Котляр Є. О., Єгоров Б. В. (2025). Натуральні харчові добавки з виноградного насіння та ядер кісточкових фруктів. Наукові праці НУХТ, 31(6), 226—246. DOI: 10.24263/2225-2924- 2025-31-6-18 , (фах. вид. кат. Б) 23. Kotliar, Y. ., Iegorov, B., & Levchuk, I. (2025). Quality characteristics of oils from kernels of various peach cultivars for the development of a craft technology. Scientific

							Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series «Food Technologies», 27(104), 52–60. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10409 (фах. вид. кат. Б) 24. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Features of premix production in Ukraine, Grain Products and Mixed Fodder's, 2026, 26 (1, 101), 40-46. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3398 (фах. вид. кат. Б) 25. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Technology for the production of binary premixes, Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (2, 102): 42-50. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3510 (фах. вид. кат. Б) 26. Котляр Є. О., Єгоров Б. В., Петренко С. О. (2026). Перспективи одержання оздоровчих натуральних продуктів із вторинних ресурсів переробки персиків. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(3), 40—61. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-3-5 (фах. вид. кат. Б) 27. Yeryganov K. (2026). Impact of nonpathogenic microbial burden of feed on the health of laboratory rats. Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (1, 101): 36-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3397 (фах. вид. кат. Б) п. 2 1. Пат. на корисну модель 163588 Україна. ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ НА ВИРОБНИЧІЙ ЛІНІЇ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 08.07.2026, бюл. № 27.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/e4xe361g/ 2. Пат. на корисну модель 163720 Україна. УСТАНОВКА

							ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 22.07.2026, бюл. № 29. власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/ux9n4910/ 3. Заявка на пат. Україна № a202405530. Єгоров Б. В., Єриганов К. В. Пристрій для знезараження комбікормів на виробничій лінії; заявл. 22.11.2024; опубл. 05.08.2026, Бюл. № 31/2026. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1828772/ п. 4 1. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «виробництво та технології« освітньо-наукової програми »Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 26 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068606 2. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ I «Науково-практичні основи новітніх технологій харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров; відп. за

							вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 31 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9071773 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 28 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9067664 4. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» Розділ І «Науково-практичні основи новітніх технологій харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 5. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13

							«Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 6. Методичні вказівки до дабораторних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, Д.О. Жигунов, А. В. Макаринська, Г. М. Станкевич та ін. ; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 7. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-ОК8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 6 Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. PhD Єриганов К.В. (2026). Вдосконалення технології виробництва комбікормів підвищеної санітарної якості для молодняка сільськогосподарських тварин і птиці [Текст] = Improvement of the technology for the production of compound feed of

							enhanced sanitary quality for livestock and poultry young : дис. ... д-ра філософії : спец. – 181 «Харчові технології»; галузь знань - 18 «Виробництво та технології» : захищена 13.08.26 / К. В. Єриганов; Наук. кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 202 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 2. PhD Барановський Є.Д (2026). Вдосконалення технології виробництва премікcів для сільськогосподарських тварин та птиці [Текст] = Improving the technology of production of premixes for farm animals and poultry : дис. ... д-ра філософії : спец. - 181 Харчові технології; галузь знань - 18 Виробництво та технології : захищена 13.08.26 / Є. Д. Барановський; Наук. кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 330 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 3. Д.т.н. Макаринська А.В. (2021). Науково-технічні основи удосконалення технології збагачення комбікормів біологічно активними речовинами [Текст] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур»: захищена 21.04.21 / А.В. Макаринська; наук. консультант Б.В. Єгоров; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 50 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615289 4. Д.т.н. Кордзая Н.Р. (2021). Забезпечення продовольчої безпеки

							регіону в умовах сталого розвитку: теорія, методологія, практика [Текст] : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 «Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка» : захищена 22.04.21 / Н.Р. Кордзая; наук. консультант Б. В. Єгоров; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 40 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615181 п. 7 Член спеціалізованих Вчених рад Одеської національної академії харчових технологій Д 41.088.01 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SPETSRADA_D-41.088.01.pdf, Д 41.088.05 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SKLAD-SPETSIALIZOVANOYI-VCHENOYI-RADI-D-41.088.05.pdf 06.03.2025 р. Голова вченої ради. Засідання спеціалізованої вченої ради Д41.088.01 ОНТУ. 20.04.2026 р. Голова вченої ради. Разова спеціалізована вчена рада з правом прийняття до розгляду та проведення публічного захисту дисертації Дубини Анни Анатоліївни на здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ОНП «Харчові технології»). Голова постійно діючої спеціалізованої вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д 41.088.01, спец 05.18.01; 05.18.02; 05.18.12 ОНТУ; Член постійно діючої спеціалізованої вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д

							41.088.05, спец. 08.00.04 ОНТУ Голова Вченої ради ОНТУ п. 8 № 6/23. Госпдоговірна тема “Техніко-технологічний аудит портового зернового терміналу ТОВ «Олімпекс Купе Інтернейшнл» (2023). № 5/25 від 20.01.2025 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ переробки личинок Чорної львинки в кормові продукти», науковий керівник. № 9/26 від 16.03.2026 р. Госпдоговірна тема «Оцінка ефективності змішування компонентів премікслів на ТОВ «Мега Корм», науковий керівник. № 15/26 від 22.05.2026 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ удосконалення технології переробки зерна сої в харчові і кормові продукти», керівник теми. Головний редактор науково-періодичних видань: «Харчова наука і технологія» (Web of Science, категорія «А», затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. №612) (Україна) https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief, «Зернові продукти і комбікорми» (категорія «Б», затверджено наказом МОН України від 11 червня 2026 року № 928 «Про включення наукових періодичних видань до Переліку наукових фахових видань України») https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief; п. 9 Член експертної Ради МОН України, член секції Наукової ради МОН України за фаховим напрямом 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології». Науковий напрям 2. Наукове обґрунтування нових і

							удосконалення існуючих технологій та окремих процесів первинної переробки, зберігання зерна, вивчення закономірностей та ефективності функціонування технологічних процесів заготівельних і зернопереробних виробництв, забезпечення оптимального використання ресурсів зернової, бобової, олійної, круп'яної та комбікормової сировини, лубоволокнистих матеріалів, інших продуктів рослинництва, розширення асортименту харчових і кормових продуктів, поліпшення їх якості, зниження енерговитрат на виробництво та підвищення екологічності підприємств; член-кореспондент НААН України, член Міжгалузевої експертної ради Державної Акредитаційної Комісії України; заступник голови експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Міністерства освіти і науки України; голова наукової ради Міжнародної Школи Кормів (InternationalSchoolofFeed); член Науково-технічної ради (секція продовольства) Міністерства аграрної політики та продовольства України; член експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Департаменту атестації кадрів МОН України; член Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус п. 10 Єгоров Б.В. 2018-2022 - Голова Оргкомітету, а з 2023-Член оргкомітету міжнародного конкурсу Black Sea Science. Подано грант до регіональної грантової програми КНР З

							SHANDONG ANWEIXIAN Bio-Technology Co., Ltd (керівник Єгоров Б.В.) Подано грант до Національного фонду досліджень України на одержання грантової підтримки – 1 проект (Роль співвідношення w-6/w-3 ПНЖК (поліненасичених жирних кислот) в мембранних ліпідах в патогенезі неінфекційних захворювань та розробка шляхів і засобів для їх профілактики на основі адекватного жирового харчування). Проєкт “Alternative protein ingredients for animal nutrition”; подано 2023 до програми Remore felowships grants (керівник проєкту Б.В. Єгоров). 2023 року отримано грант від ADM, на реалізацію проєкту Modernization of microbiological laboratory in ONUT for food and feed products. L. Fihurska, B. Iegorov A, 2022. The state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land & Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September науково-педагогічної ї2022, [pp]. Influence of the war on Ukrainian grain export. L. Fihurska, B. Legorov, K. Campbell. 6th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures 2023 - Harper Adams University, Newport, United Kingdom. Legislative requirements of pesticide levels in the grain from Ukraine. Fihurska L., Iegorov B., Campbell K. Modern Technologies in the Food Industry 2024.

							Conferința Modern Technologies in the Food Industry;. Chişinău, Moldova, 17-18 octombrie 2024 п. 12 1. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. 2. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 3. Iegorov, Bogdan, Makarynska, Alla, Kananykhina, Olena, Turpurova, Tetiana. Technology of stabilization of active feed yeast. In: Modern Technologies in the Food Industry, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chiinu. Chiinu, Republica Moldova: 2022, pp. 31-32. 4. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Модульні установки для виробництва комбікормів // Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 28-29. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf 5. Єгоров Б.В., Макаринська А.В.,

							Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 6. Liudmyla Fihurska and Bogdan IegorovThe state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine, [Authors, 2022. Title.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land & Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September 2022, 203-206. 7. Єгоров Б.В., Левицький А.П., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Біохімічні компоненти в розробці сучасних раціонів молодняка сільськогосподарської птиці// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 37-39. 8. Єгоров БВ Створення сучасних лабораторій– ефективний спосіб забезпечення якості вищої освіти/ БВ Єгоров, АП

							Левицький, АП Лапінська/ /Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації: зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-метод. конф., Одеса, 13–15 квіт. 2022 р./Одес. нац. акад. харч. технологій; ред. кол.: БВ Єгоров (голова) та ін.–Одеса, 2022.–С. 218–219. 9. Єгоров Б.В. Аналіз способів і технологій виробництва комбікормів для декоративної та співучої птиці/ БВ Єгоров, ТВ Бордун// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 36–38. 10. Єгоров Б.В., Цюндик О.Г. Ремонтний молодняк свиней, як фундамент для прибутковості свинарства// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./ Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ. Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 42-43. 11. Єгоров, Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf12. Єгоров Б.В. Макаринська А.В. Модульні установки для кормовиробництва. Агропродовольчий сектор України в період війни: виклики та перспективи. Матеріали науково-практичної

							конференції 24 травня 2023 року/кафедра економіки промисловості. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. 87с. С. 36-40. http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/zbirnyk-konferencii-2023-05-24.pdf#page=36 13. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Рибництво – перспективний напрямок агробізнесу. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 204-205. ISSN 2522-932X. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1274/ 14. Єгорова А.В., Макаринська А.В., Єгоров Б.В. Роль модернізації лабораторної бази для підвищення якості викладання дисциплін. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 332-334. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf 15. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Оцінка якості комбікормової продукції з пробіотичною кормовою добавкою// Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 15-17. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/20

							24/Abstracts-84-SCSPS.pdf16. 16. Iegorov B.V., Makarynska A.V., Grab O.V. Pet food market in Ukraine// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 6-8. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf17. 17. Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Макаринська А.В., Кашкано М.А. Прогнозування розвитку і обґрунтування технологій виробництва функціональних харчових продуктів на зерновій основі// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 43-44. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 18. Макаринська А.В., Єгоров Б.В., Ворона Н.В. Аналіз та перспективи ринку премікси// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 26-28. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 19. Барановський Є.Д., Єгоров Б.В. Визначення фактичної гомогенності змішування на премісній лінії ТОВ «МЕГА КОРМ», Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – С. 16-17. URL: https://www.ontu.edu.

							ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 20. Baranovskyi Ye.D., Iegorov B.V. Practical aspects of optimization of premix formulations. The X International scientific and practical conference «Modern digital technologies in science and education: from creation to exploitation», March 16-18, 2026, Munich, Germany, 2026, 227-230. ISBN – 979-8-90214-573-8, https://eu-conf.com/en/events/modern-digital-technologies-in-science-and-education-from-creation-to-exploitation 21. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Оцінка ефективності змішування вітамінних блендів. Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2026, 11-12. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x 22. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. Characteristics of ingredients and variations of their content in the structure of premixes, The 16th International scientific and practical conference “Digital technologies and developments: problems of their use and achievements” (April 21-24, 2026) Hamburg, Germany. International Science Group.2026, 85-86. ISBN – 979-8-90214-549-3 https://doi.org/10.46299/ISG.2026.1.16. https://isg-19konf.com/uk/digital-technologies-and-developments-problems-of-their-use-and-achievements/ 23. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Теоретичні та

							практичні засади технології бінарних преміксів. Збірник тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету, 20-24 квітня 2026 р. / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. С. 3-4. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts- 6-SCSPS.pdf 24. Куковинець М. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Дослідження вартості основних видів хліба в Україні, XXII Всеукраїнська наукова конференція здобувачів вищої освіти з розділу «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» (Одеса, 12-13 травня 2026 р.) https://www.ontu.edu.ua/food_technologies 25. Єриганов К.В., Єгоров Б.В., Єгорова А.В. ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ПІДВИЩЕНОЇ САНІТАРНОЇ ЯКОСТІ ДЛЯ МОЛОДНЯКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН І ПТИЦІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 26. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Граб О.В. Розроблення рецептури вологих ковбасних кормів для собак, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О.

							Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 27. Цюндик О.Г., Єгоров Б.В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ДЛЯ СВИНЕЙ НА ВІДГОДІВЛІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 28. Iegorov B., Makarynska A., Grab O. Development of a wet dog food formula International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md п. 14.1 Наказ ОНТУ від 29.01.24 р. № 14-01 (Про підсумки І етапу Всеукраїнської студ. олімпіади 2023-2024 н.р.) І місце Сандецька А.А. ТЗХ 41б, дисципліна Технологія комбікормового виробництва. https://www.rozklad.ontu.edu.ua/show_file.php?id=M8RJL44Kib6sugPiRX61Zt96WhljbQTDsMmW4lbny8zqM1MmpaobGSdrO2sSPYFJR80E5l38eR%2Fx5t1aA8vzKA%3D%3D п. 14.2 Керівник наукового гуртка ОНТУ у 2021/2022, 2023/2024, 2025/2026н.р.

							кафедри технології зерна і комбікормів «Удосконалення технології збагачення БАР та оптимізація розрахунку рецептів комбікормової продукції» п. 19 Член керівного складу Асоціації «Союз кормовиробників України», Член Національної Асоціації промислового хлібопекарства, Член Асоціації виробників комбікормів Європи, Голова Міжнародної школи кормів, Член Асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», Член Національної Спілки журналістів України
147215	Єгоров Богдан Вікторович	Радник ректора, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1981, спеціальність: Зберігання та технологія переробки зерна, Диплом доктора наук ДТ 009516, виданий 19.07.1991, Диплом кандидата наук ТН 086099, виданий 04.12.1985, Атестат доцента ДЦ 023109, виданий 26.04.1990, Атестат професора ПР 000161, виданий 10.03.1992	42	ОК7 Наукові основи харчових технологій	Стажування: 1. Міжнародна школа кормів - ISF 2023, 2024, 2025, 2026, м. Одеса, м. Київ (90 академічні години, 3 кредитів ECTS). 2. ТОВ «Сок Трейд», м. Одеса, Ознайомлення із сучасним обладнанням для контролю якості сировини, харчових та кормових продуктів. Від теорії до застосування методів аналізу. Термін 05.04.2023–10.08.2023 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). Наукові профілі: https://orcid.org/0000-0001-7526-0315 https://www.webofscience.com/wos/author/record/Q-1365-2015 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56578802600 Google Scholar: https://scholar.google.com.ua/citations?user=t2raBWsAAAAJ&hl=u%D0%B0&oi=ao Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов

							провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19. п. 1.2 1. Makarynska A., Iegorov, B. Theoretical and experimental substantiation of preparation of bioactive substances for production of highly homogeneous mixtures// Food Science and Technology, 2022, 16(1). 30-40. https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2288 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Yegorov, B.; Yegorova, A.; Yeryganov, K. Microbiomes of human, livestock animal gastrointestinal tracts and of food products and compound feeds: connections and impacts. Part 1.// Food Science & Technology (2073-8684), 2023, Vol 17, Issue 3, p. 15-26. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2651 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Iegorov, B., Makarynska, A., Kananykhina, O., & Turpurova, T. (2023). Ingredients Influence of the Granulation Process on the Quality of the Probiotic Feed Supplement. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 17(4), 69–77. https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2779 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 4. Kotliar, Y., Iegorov, B., Dets, N., Skrypnichenko, D., & Lanzhenko, L. (2024). Improving the Technology of Extra Virgin Peach Kernel Oils. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(2), 85–93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 5. Iegorov, B., Iegorova, A., & Yeryganov, K. (2024). Microbiomes of Human, Livestock Animal Gastrointestinal Tract, Food Products and Compound Feeds: Connections and Impacts. Part 2. JOURNAL OF FOOD

							SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(1), 4–14. https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2790 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 6. Ye. Kotliar. Improving the technology of extra virgin peach kernel oils//Ye. Kotliar, B. Iegorov, N. Dets, D. Skrypnichenko, L. Lanzhenko. – Food science and technology. –V. 18 Issue 2/2024. – P.85-93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 7. Розвиток людського капіталу як основа сталого розвитку сільських територій/ Ю.О. Лупенко, Б.В. Єгоров, В.В. Немченко, Н.В. Лагодієнко // Актуальні питання економічних наук. № 3-4 (2024): https://doi.org/10.5281/zenodo.14860929 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 8. Kotliar, Y., Iegorov, B. (2025). Technological modes of pressing for cherry kernel oil production. In Ukrainian Food Journal (Vol. 14, Issue 1, pp. 71–83). https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 9. Quality characteristics of oils from kernels of various sour cherry cultivars for the development of a craft technology// Food science and technology/ Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Shoful, O. Chabanova PhD, V. Yasko. - 54 Volume, 19 Issue 1/2025. – P.54-66. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3121 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 10. Iegorov B., Iegorova A., Makarynska A., Kashkano M., Marchenkov F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds. Food science and technology. 2025;19(2): 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 11. Iegorov, B.,

							Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds, Food Science and Technology, 2025, 19(2), 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 12. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. Features of composition design for grain-based functional food products with plant-derived ingredients, Food Science and Technology, 2025; 19(4): 11-17. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3318 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 13. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The use of vegetable pomace in the production of functional food and feed products, Food Science and Technology, 2026, 20(1), 87-92. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3387 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 14. Iegorov, B.; Iegorova, A.; Makarynska, A.; PROBLEMS OF EVALUATING THE POTENTIAL PREBIOTIC ACTIVITY OF FOOD AND FEED PRODUCTS. Food Science & Technology, 2026, v. 20, n. 2, p. 80, https://doi.org/10.15673/fst.v20i2.3517 (Web of Science, фах. вид. кат. А) п. 1.1 1. Strunova O., Iegorov B. Specific aspects of legislative regulation of feed mix products export from Ukraine to the EU countries. Grain Products and Mixed Fodder's, 2021; 21 (4, 84): 32-37. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i4.2283 (фах. вид. кат. Б) 2. Iegorov B., Fihurska L., Tsiundyk O., Chernega I.,

							Yakushkina M. Studies of the nutritional value of compound feed for sturgeons// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (1, 85): 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2345 (фах. вид. кат. Б) 3. Yeryganov K.V., Yegorov B.V. Using ultraviolet irradiation to disinfect compound feeds. Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (2, 86): 36-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i2.2445 (фах. вид. кат. Б) 4. Iegorov B., Makarynska A., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 5. Iegorov B., Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. Effect of extrusion on probiotic feed additive// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023 (1 (89)). С. 14-19 https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2584 (фах. вид. кат. Б) 6. Iegorov B., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 7. Yeryganov, K., Iegorov, B., & Yakymenko, A. (2023). Application of ultraviolet LED systems in the grain processing and compound feed industries. Grain Products and Mixed Fodder's, 23(1), 20-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2592 (фах. вид. кат. Б) 8. Yegorov B., Makarynska A. Міжнародна школа кормів 2023 (2023). Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 2(90), 7-10. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2606 (фах. вид. кат. Б)

							9. Levytskiy A.P., Iegorov B.V., Lapinska A.P., Makarynska A., Vorona N. Optimization of the fatty acid composition of feed products. Problems and perspectives. Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 23(3), 6-14. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2733 (фах. вид. кат. Б) 10. Iegorov, B., Iegorova A., & Yeryganov K. (2024). Concept of Microbiological Graph of Feed and Food Production. Grain Products and Mixed Fodder's, 24(2), 29-32. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2906 (фах. вид. кат. Б) 11. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 12. Grab O., Iegorov B., Makarynska A. Overview of the pet food market in Ukraine// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 4 (92), P. 35-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2863 (фах. вид. кат. Б) 13. Iegorov B., Makarynska A. The art of designing, operating and improving technologies, recipes, safety and quality of compound feed. IX session of the International School of Feeds// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 2 (94), P. 35-40. (фах. вид. кат. Б) https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2912 14. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A. Lupine is a promising legume crop for compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 3 (95), P. 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2974 (фах. вид. кат. Б) 15. Iegorov B., Makarynska A., Chernega I., Fihurska L., Tsiundyk O. Status and prospects of using acidifiers in compound

							feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024; 24 (4, 96): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i4.3005 (фах. вид. кат. Б) 16. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Xodakivsyi O. Prospects for the use of amaranth and its processing products in the composition of compound feed for poultry// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, 25 (1, 97): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3078 (фах. вид. кат. Б) 17. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 18. Yeryganov K, Iegorov B. Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 2025; 25 (3, 99): 40-46. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 19. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025, Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 20. Levitsky A., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Pavlenko K., Voloshuk O., Nutrition method of activating osteogenesis in the organism of farm animals and poultry, Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. Vol. 25, Issue 4 (100). P. 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i4.3314 (фах. вид. кат. Б) 21. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 22. Котляр Є. О., Єгоров Б. В. (2025).

							Натуральні харчові добавки з виноградного насіння та ядер кісточкових фруктів. Наукові праці НУХТ, 31(6), 226—246. DOI: 10.24263/2225-2924- 2025-31-6-18 , (фах. вид. кат. Б) 23. Kotliar, Y. ., Iegorov, B., & Levchuk, I. (2025). Quality characteristics of oils from kernels of various peach cultivars for the development of a craft technology. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series «Food Technologies», 27(104), 52–60. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10409 (фах. вид. кат. Б) 24. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Features of premix production in Ukraine, Grain Products and Mixed Fodder's, 2026, 26 (1, 101), 40-46. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3398 (фах. вид. кат. Б) 25. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Technology for the production of binary premixes, Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (2, 102): 42-50. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3510 (фах. вид. кат. Б) 26. Котляр Є. О., Єгоров Б. В., Петренко С. О. (2026). Перспективи одержання оздоровчих натуральних продуктів із вторинних ресурсів переробки персиків. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(3), 40—61. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-3-5 (фах. вид. кат. Б) 27. Yeryganov K. (2026). Impact of nonpathogenic microbial burden of feed on the health of laboratory rats. Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (1, 101): 36-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3397 (фах. вид. кат. Б) п. 2

							1. Пат. на корисну модель 163588 Україна. ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ НА ВИРОБНИЧІЙ ЛІНІЇ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 08.07.2026, бюл. № 27.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/e4xe361g/ 2. Пат. на корисну модель 163720 Україна. УСТАНОВКА ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 22.07.2026, бюл. № 29. власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/ux9n4910/ 3. Заявка на пат. Україна № a202405530. Єгоров Б. В., Єриганов К. В. Пристрій для знезараження комбікормів на виробничій лінії; заявл. 22.11.2024; опубл. 05.08.2026, Бюл. № 31/2026. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1828772/ п. 4 1. Конспект лекцій з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 47 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9038033 2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти спец. 181 «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 60 с.

							https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9037994 3. Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. 181 «Харчові технології» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 16 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9057505 4. Конспект лекцій з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Наукові основи харчових технологій” [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В. Макаринська; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 5. Методичні вказівки до виконання самостійної та індивідуальної роботи з курсу «Наукові основи харчових технологій» [Електронний ресурс] : для аспірантів зі спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» ден. і заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, А. В.

							Макаринська; відп. за вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів. — Одеса : ОНТУ, 2026. 6. Силабус обовязкового освітнього компонента «Наукові основи харчових технологій». СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 16 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/Silabus-OK7-PhD-G13-ONP-2026-1.pdf п. 6 Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. PhD Єриганов К.В. (2026). Вдосконалення технології виробництва комбікормів підвищеної санітарної якості для молодняка сільськогосподарських тварин і птиці [Текст] = Improvement of the technology for the production of compound feed of enhanced sanitary quality for livestock and poultry young : дис. ... д-ра філософії : спец. – 181 «Харчові технології»; галузь знань - 18 «Виробництво та технології» : захищена 13.08.26 / К. В. Єриганов; Наук. кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 202 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 2. PhD Барановський Є.Д (2026). Вдосконалення технології виробництва премікcів для сільськогосподарських тварин та птиці [Текст] = Improving the technology of production of premixes for farm animals and poultry : дис. ... д-ра філософії : спец. - 181 Харчові технології; галузь знань - 18 Виробництво та технології : захищена 13.08.26 / Є. Д. Барановський; Наук.

							кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 330 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 3. Д.т.н. Макаринська А.В. (2021). Науково-технічні основи удосконалення технології збагачення комбікормів біологічно активними речовинами [Текст] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур»: захищена 21.04.21 / А.В. Макаринська; наук. консультант Б.В. Єгоров; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 50 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615289 4. Д.т.н. Кордзая Н.Р. (2021). Забезпечення продовольчої безпеки регіону в умовах сталого розвитку: теорія, методологія, практика [Текст] : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 «Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка» : захищена 22.04.21 / Н.Р. Кордзая; наук. консультант Б. В. Єгоров; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 40 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615181 п. 7 Член спеціалізованих Вчених рад Одеської національної академії харчових технологій Д 41.088.01 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SPETSRADA_D-41.088.01.pdf, Д 41.088.05 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SKLAD-

							SPETSIALIZOVANOYI-VCHENOYI-RADI-D-41.088.05.pdf 06.03.2025 р. Голова вченої ради. Засідання спеціалізованої вченої ради Д41.088.01 ОНТУ. 20.04.2026 р. Голова вченої ради. Разова спеціалізована вчена рада з правом прийняття до розгляду та проведення публічного захисту дисертації Дубини Анни Анатоліївни на здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ОНП «Харчові технології»). Голова постійно діючої спеціалізованої вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д 41.088.01, спец 05.18.01; 05.18.02; 05.18.12 ОНТУ; Член постійно діючої спеціалізованої вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д 41.088.05, спец. 08.00.04 ОНТУ Голова Вченої ради ОНТУ п. 8 № 6/23. Госпдоговірна тема “Техніко-технологічний аудит портового зернового терміналу ТОВ «Олімпекс Купе Інтернейшнл» (2023). № 5/25 від 20.01.2025 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ переробки личинок Чорної львинки в кормові продукти», науковий керівник. № 9/26 від 16.03.2026 р. Госпдоговірна тема «Оцінка ефективності змішування компонентів преміксів на ТОВ «Мега Корм», науковий керівник. № 15/26 від 22.05.2026 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ удосконалення технології переробки зерна сої в харчові і кормові продукти», керівник теми.

							Головний редактор науково-періодичних видань: «Харчова наука і технологія» (Web of Science, категорія «А», затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. №612) (Україна) https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief, «Зернові продукти і комбікорми» (категорія «Б», затверджено наказом МОН України від 11 червня 2026 року № 928 «Про включення наукових періодичних видань до Переліку наукових фахових видань України») https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief; п. 9 Член експертної Ради МОН України, член секції Наукової ради МОН України за фаховим напрямом 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології». Науковий напрям 2. Наукове обґрунтування нових і удосконалення існуючих технологій та окремих процесів первинної переробки, зберігання зерна, вивчення закономірностей та ефективності функціонування технологічних процесів заготівельних і зернопереробних виробництв, забезпечення оптимального використання ресурсів зернової, бобової, олійної, круп'яної та комбікормової сировини, лубоволокнистих матеріалів, інших продуктів рослинництва, розширення асортименту харчових і кормових продуктів, поліпшення їх якості, зниження енерговитрат на виробництво та підвищення екологічності підприємств; член-кореспондент НААН України, член Міжгалузевої експертної ради Державної

							Акредитаційної Комісії України; заступник голови експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Міністерства освіти і науки України; голова наукової ради Міжнародної Школи Кормів (InternationalSchoolofFeed); член Науково-технічної ради (секція продовольства) Міністерства аграрної політики та продовольства України; член експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Департаменту атестації кадрів МОН України; член Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус п. 10 Єгоров Б.В. 2018-2022 - Голова Оргкомітету, а з 2023-Член оргкомітету міжнародного конкурсу Black Sea Science. Подано грант до регіональної грантової програми КНР З SHANDONG ANWEIXIAN Bio-Technology Co., Ltd (керівник Єгоров Б.В.) Подано грант до Національного фонду досліджень України на одержання грантової підтримки – 1 проект (Роль співвідношення w-6/w-3 ПНЖК (поліненасичених жирних кислот) в мембранних ліпідах в патогенезі неінфекційних захворювань та розробка шляхів і засобів для їх профілактики на основі адекватного жирового харчування). Проєкт “Alternative protein ingredients for animal nutrition”; подано 2023 до програми Remore felowships grants (керівник проєкту Б.В. Єгоров). 2023 року отримано грант від ADM, на реалізацію проєкту Modernization of microbiological laboratory in ONUT for food and feed products. L. Fihurska, B. Iegorov

							A, 2022. The state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land & Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September науково-педагогічної ї2022, [pp]. Influence of the war on Ukrainian grain export. L. Fihurska, B. Legorov, K. Campbell. 6th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures 2023 - Harper Adams University, Newport, United Kingdom. Legislative requirements of pesticide levels in the grain from Ukraine. Fihurska L., Iegorov B., Campbell K. Modern Technologies in the Food Industry 2024. Conferința Modern Technologies in the Food Industry;. Chişinău, Moldova, 17-18 octombrie 2024 п. 12 1. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. 2. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-

							практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 3. Iegorov, Bogdan, Makarynska, Alla, Kananykhina, Olena, Turpurova, Tetiana. Technology of stabilization of active feed yeast. In: Modern Technologies in the Food Industry, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chiinu. Chiinu, Republica Moldova: 2022, pp. 31-32. 4. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Модульні установки для виробництва комбікормів // Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 28-29. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf 5. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премікси// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 6. Liudmyla Fihurska and Bogdan IegorovThe state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine, [Authors, 2022. Title.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land &

							Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September 2022, 203-206. 7. Єгоров Б.В., Левицький А.П., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Біохімічні компоненти в розробці сучасних раціонів молодняка сільськогосподарської птиці// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 37-39. 8. Єгоров БВ Створення сучасних лабораторій–ефективний спосіб забезпечення якості вищої освіти/ БВ Єгоров, АП Левицький, АП Лапінська/ /Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації: зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-метод. конф., Одеса, 13–15 квіт. 2022 р./Одес. нац. акад. харч. технологій; ред. кол.: БВ Єгоров (голова) та ін.–Одеса, 2022.–С. 218–219. 9. Єгоров Б.В. Аналіз способів і технологій виробництва комбікормів для декоративної та співучої птиці/ БВ Єгоров, ТВ Бордун// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 36–38. 10. Єгоров Б.В., Цюндик О.Г. Ремонтний молодняк свиней, як фундамент для прибутковості

							свинарства// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./ Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ. Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 42-43. 11. Єгоров, Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf12. Єгоров Б.В. Макаринська А.В. Модульні установки для кормовиробництва. Агропродовольчий сектор України в період війни: виклики та перспективи. Матеріали науково-практичної конференції 24 травня 2023 року/кафедра економіки промисловості. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. 87с. С. 36-40. http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/zbirnyk-konferencii-2023-05-24.pdf#page=36 13. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Рибництво – перспективний напрямок агробізнесу. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 204-205. ISSN 2522-932X.

							http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1274/ 14. Єгорова А.В., Макаринська А.В., Єгоров Б.В. Роль модернізації лабораторної бази для підвищення якості викладання дисциплін. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 332-334. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf 15. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Оцінка якості комбікормової продукції з пробіотичною кормовою добавкою// Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 15-17. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf16. 16. Iegorov B.V., Makarynska A.V., Grab O.V. Pet food market in Ukraine// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 6-8. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf17. 17. Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Макаринська А.В., Кашкано М.А. Прогнозування розвитку і обґрунтування технологій виробництва функціональних харчових продуктів на зерновій основі// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 43-44. Ел.ресурс https://drive.google.co

							m/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 18. Макаринська А.В., Єгоров Б.В., Ворона Н.В. Аналіз та перспективи ринку премісів// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 26-28. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 19. Барановський Є.Д., Єгоров Б.В. Визначення фактичної гомогенності змішування на премісній лінії ТОВ «МЕГА КОРМ», Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – С. 16-17. URL: https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 20. Baranovskyi Ye.D., Iegorov B.V. Practical aspects of optimization of premix formulations. The X International scientific and practical conference «Modern digital technologies in science and education: from creation to exploitation», March 16-18, 2026, Munich, Germany, 2026, 227-230. ISBN – 979-8-90214-573-8, https://eu-conf.com/en/events/modern-digital-technologies-in-science-and-education-from-creation-to-exploitation 21. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Оцінка ефективності змішування вітамінних блендів. Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних

							виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2026, 11-12. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x 22. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. Characteristics of ingredients and variations of their content in the structure of premixes, The 16th International scientific and practical conference “Digital technologies and developments: problems of their use and achievements” (April 21-24, 2026) Hamburg, Germany. International Science Group.2026, 85-86. ISBN – 979-8-90214-549-3 https://doi.org/10.46299/ISG.2026.1.16. https://isg-19konf.com/uk/digital-technologies-and-developments-problems-of-their-use-and-achievements/ 23. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Теоретичні та практичні засади технології бінарних преміксів. Збірник тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету, 20-24 квітня 2026 р. / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. С. 3-4. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts- 6-SCSPS.pdf 24. Куковинець М. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Дослідження вартості основних видів хліба в Україні, XXII Всеукраїнська наукова конференція здобувачів вищої освіти з розділу «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» (Одеса, 12-13 травня 2026 р.) https://www.ontu.edu.ua/food_technologies 25. Єриганов К.В., Єгоров Б.В., Єгорова А.В. ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ПІДВИЩЕНОЇ САНІТАРНОЇ ЯКОСТІ ДЛЯ МОЛОДНЯКА

							СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН І ПТИЦІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 26. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Граб О.В. Розроблення рецептури вологих ковбасних кормів для собак, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 27. Цюндик О.Г., Єгоров Б.В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ДЛЯ СВИНЕЙ НА ВІДГОДІВЛІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 28. Iegorov B., Makarynska A., Grab O. Development of a wet dog food formula International

							Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md п. 14.1 Наказ ОНТУ від 29.01.24 р. № 14-01 (Про підсумки І етапу Всеукраїнської студ. олімпіади 2023-2024 н.р.) І місце Сандецька А.А. ТЗХ 41б, дисципліна Технологія комбікормового виробництва. https://www.rozklad.ontu.edu.ua/show_file.php?id=M8RJL44Kib6sugPiRX61Zt96WhljbQTDsMmW4lbny8zqM1MmpaobGSdrO2sSPYFJR80E5l38eR%2Fx5t1aA8vzKA%3D%3D п. 14.2 Керівник наукового гуртка ОНТУ у 2021/2022, 2023/2024, 2025/2026н.р. кафедри технології зерна і комбікормів «Удосконалення технології збагачення БАР та оптимізація розрахунку рецептів комбікормової продукції» п. 19 Член керівного складу Асоціації «Союз кормовиробників України», Член Національної Асоціації промислового хлібопекарства, Член Асоціації виробників комбікормів Європи, Голова Міжнародної школи кормів, Член Асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», Член Національної Спілки журналістів України
147215	Єгоров Богдан Вікторович	Радник ректора, Основне місце роботи	Ректорат	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості	42	ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі	Стажування: 1. Міжнародна школа кормів - ISF 2023, 2024, 2025, 2026, м. Одеса, м. Київ (90 академічні години, 3 кредитів ECTS).

				ім. М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1981, спеціальність: Зберігання та технологія переробки зерна, Диплом доктора наук ДТ 009516, виданий 19.07.1991, Диплом кандидата наук ТН 086099, виданий 04.12.1985, Атестат доцента ДЦ 023109, виданий 26.04.1990, Атестат професора ПР 000161, виданий 10.03.1992			2. ТОВ «Сок Трейд», м. Одеса, Ознайомлення із сучасним обладнанням для контролю якості сировини, харчових та кормових продуктів. Від теорії до застосування методів аналізу. Термін 05.04.2023–10.08.2023 (180 академічні години, 6 кредитів ECTS). Наукові профілі: https://orcid.org/0000-0001-7526-0315 https://www.webofscience.com/wos/author/record/Q-1365-2015 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56578802600 Google Scholar: https://scholar.google.com.ua/citations?user=t2raBWsAAAAJ&hl=u%D0%B0&oi=ao Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 19. п. 1.2 1. Makarynska A., Iegorov, B. Theoretical and experimental substantiation of preparation of bioactive substances for production of highly homogeneous mixtures// Food Science and Technology, 2022, 16(1). 30-40. https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2288 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Yegorov, B.; Yegorova, A.; Yeryganov, K. Microbiomes of human, livestock animal gastrointestinal tracts and of food products and compound feeds: connections and impacts. Part 1.// Food Science & Technology (2073-8684), 2023, Vol 17, Issue 3, p. 15-26. https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2651 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Iegorov, B., Makarynska, A., Kananykhina, O., &

							Turpurova, T. (2023). Ingredients Influence of the Granulation Process on the Quality of the Probiotic Feed Supplement. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 17(4), 69–77. https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2779 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 4. Kotliar, Y., Iegorov, B., Dets, N., Skrypnichenko, D., & Lanzhenko, L. (2024). Improving the Technology of Extra Virgin Peach Kernel Oils. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(2), 85–93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 5. Iegorov, B., Iegorova, A., & Yeryganov, K. (2024). Microbiomes of Human, Livestock Animal Gastrointestinal Tract, Food Products and Compound Feeds: Connections and Impacts. Part 2. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-UKRAINE, 18(1), 4–14. https://doi.org/10.15673/fst.v18i1.2790 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 6. Ye. Kotliar. Improving the technology of extra virgin peach kernel oils//Ye. Kotliar, B. Iegorov, N. Dets, D. Skrypnichenko, L. Lanzhenko. – Food science and technology. –V. 18 Issue 2/2024. – P.85-93. https://doi.org/10.15673/fst.v18i2.3001 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 7. Розвиток людського капіталу як основа сталого розвитку сільських територій/ Ю.О. Лупенко, Б.В. Єгоров, В.В. Немченко, Н.В. Лагодієнко // Актуальні питання економічних наук. № 3-4 (2024): https://doi.org/10.5281/zenodo.14860929 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 8. Kotliar, Y., Iegorov, B. (2025). Technological modes of pressing for cherry

							kernel oil production. In Ukrainian Food Journal (Vol. 14, Issue 1, pp. 71–83). https://doi.org/10.24263/2304-974X-2025-14-1-8 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 9. Quality characteristics of oils from kernels of various sour cherry cultivars for the development of a craft technology// Food science and technology/ Ye. Kotliar, B. Iegorov, I. Shoful, O. Chabanova PhD, V. Yasko. - 54 Volume, 19 Issue 1/2025. – P.54-66. https://doi.org/10.15673/fst.v19i1.3121 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 10. Iegorov B., Iegorova A., Makarynska A., Kashkano M., Marchenkov F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds. Food science and technology. 2025;19(2): 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 11. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The role of microbiota and the technological basis of microbiological safety of food products and animal feeds, Food Science and Technology, 2025, 19(2), 105-111. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3211 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 12. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. Features of composition design for grain-based functional food products with plant-derived ingredients, Food Science and Technology, 2025; 19(4): 11-17. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3318 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 13. Iegorov, B., Iegorova, A., Makarynska, A., Kashkano, M., Marchenkov, F. The use of vegetable pomace in the production of functional food and

							feed products, Food Science and Technology, 2026, 20(1), 87-92. https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3387 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 14. Iegorov, B.; Iegorova, A.; Makarynska, A.; PROBLEMS OF EVALUATING THE POTENTIAL PREBIOTIC ACTIVITY OF FOOD AND FEED PRODUCTS. Food Science & Technology, 2026, v. 20, n. 2, p. 80, https://doi.org/10.15673/fst.v20i2.3517 (Web of Science, фах. вид. кат. А) п. 1.1 1. Strunova O., Iegorov B. Specific aspects of legislative regulation of feed mix products export from Ukraine to the EU countries. Grain Products and Mixed Fodder's, 2021; 21 (4, 84): 32-37. https://doi.org/10.15673/gpmf.v21i4.2283 (фах. вид. кат. Б) 2. Iegorov B., Fihurska L., Tsiundyk O., Chernega I., Yakushkina M. Studies of the nutritional value of compound feed for sturgeons// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (1, 85): 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i1.2345 (фах. вид. кат. Б) 3. Yeryganov K.V., Yegorov B.V. Using ultraviolet irradiation to disinfect compound feeds. Grain Products and Mixed Fodder's, 2022; 22 (2, 86): 36-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i2.2445 (фах. вид. кат. Б) 4. Iegorov B., Makarynska A., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 5. Iegorov B., Makarynska A., Kananykhina O., Turpurova T. Effect of extrusion on probiotic feed additive// Grain Products and Mixed

							Fodder's, 2023 (1 (89)). С. 14-19 https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2584 (фах. вид. кат. Б) 6. Iegorov B., Fihurska L., Chernega I., Tsiundyk O. Status and prospects for the use of insects in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2022 (4 (88)). 23-27. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2532 (фах. вид. кат. Б) 7. Yeryganov, K., Iegorov, B., & Yakymenko, A. (2023). Application of ultraviolet LED systems in the grain processing and compound feed industries. Grain Products and Mixed Fodder's, 23(1), 20-28. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2592 (фах. вид. кат. Б) 8. Yegorov B., Makarynska A. Міжнародна школа кормів 2023 (2023). Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 2(90), 7-10. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2606 (фах. вид. кат. Б) 9. Levytskiy A.P., Iegorov B.V., Lapinska A.P., Makarynska A., Vorona N. Optimization of the fatty acid composition of feed products. Problems and perspectives. Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 23(3), 6-14. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2733 (фах. вид. кат. Б) 10. Iegorov, B., Iegorova A., & Yeryganov K. (2024). Concept of Microbiological Graph of Feed and Food Production. Grain Products and Mixed Fodder's, 24(2), 29-32. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2906 (фах. вид. кат. Б) 11. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 12. Grab O., Iegorov B., Makarynska A. Overview of the pet food market in

							Ukraine// Grain Products and Mixed Fodder's, 2023, 4 (92), P. 35-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i4.2863 (фах. вид. кат. Б) 13. Iegorov B., Makarynska A. The art of designing, operating and improving technologies, recipes, safety and quality of compound feed. IX session of the International School of Feeds// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 2 (94), P. 35-40. (фах. вид. кат. Б) https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i2.2912 14. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A. Lupine is a promising legume crop for compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024, 3 (95), P. 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i3.2974 (фах. вид. кат. Б) 15. Iegorov B., Makarynska A., Chernega I., Fihurska L., Tsiundyk O. Status and prospects of using acidifiers in compound feed production// Grain Products and Mixed Fodder's, 2024; 24 (4, 96): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i4.3005 (фах. вид. кат. Б) 16. Vorona N., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Xodakivsyi O. Prospects for the use of amaranth and its processing products in the composition of compound feed for poultry// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, 25 (1, 97): 31-38. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3078 (фах. вид. кат. Б) 17. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025// Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 18. Yeryganov K, Iegorov B. Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 2025; 25 (3, 99): 40-46. https://doi.org/10.1567

							3/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 19. Iegorov, B., Makarynska, A. International school of feed 2025, Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, Vol. 25, Issue 3 (99). P. 35-39. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3209 (фах. вид. кат. Б) 20. Levitsky A., Iegorov B., Makarynska A., Lapinska A., Pavlenko K., Voloshuk O., Nutrition method of activating osteogenesis in the organism of farm animals and poultry, Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. Vol. 25, Issue 4 (100). P. 36-43. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i4.3314 (фах. вид. кат. Б) 21. Iegorov, B., Yeryganov, K. (2025). Screening of the sanitary condition of compound feed mills of Ukraine. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 36-42. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3204 (фах. вид. кат. Б) 22. Котляр Є. О., Єгоров Б. В. (2025). Натуральні харчові добавки з виноградного насіння та ядер кісточкових фруктів. Наукові праці НУХТ, 31(6), 226—246. DOI: 10.24263/2225-2924- 2025-31-6-18 , (фах. вид. кат. Б) 23. Kotliar, Y. ., Iegorov, B., & Levchuk, I. (2025). Quality characteristics of oils from kernels of various peach cultivars for the development of a craft technology. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series «Food Technologies», 27(104), 52–60. https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10409 (фах. вид. кат. Б) 24. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Features of premix production in Ukraine, Grain Products and Mixed Fodder's, 2026, 26 (1, 101), 40-46. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3398 (фах. вид. кат. Б) 25. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. (2026). Technology for the production of binary

							premixes, Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (2, 102): 42-50. (фах. вид. кат. Б). https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i2.3510 (фах. вид. кат. Б) 26. Котляр Є. О., Єгоров Б. В., Петренко С. О. (2026). Перспективи одержання оздоровчих натуральних продуктів із вторинних ресурсів переробки персиків. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 32(3), 40—61. https://doi.org/10.24263/2225-2924-2026-32-3-5 (фах. вид. кат. Б) 27. Yeryganov K. (2026). Impact of nonpathogenic microbial burden of feed on the health of laboratory rats. Grain Products and Mixed Fodder's, 26 (1, 101): 36-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v26i1.3397 (фах. вид. кат. Б) п. 2 1. Пат. на корисну модель 163588 Україна. ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ НА ВИРОБНИЧІЙ ЛІНІЇ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 08.07.2026, бюл. № 27.; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/e4xe361g/ 2. Пат. на корисну модель 163720 Україна. УСТАНОВКА ДЛЯ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ КОМБІКОРМІВ. Єриганов К.В., Єгоров Б.В. опубл. 22.07.2026, бюл. № 29. власник Одес. нац. акад. харч. технологій. https://iprop-ua.com/inv/ux9n4910/ 3. Заявка на пат. Україна № a202405530. Єгоров Б. В., Єриганов К. В. Пристрій для знезараження комбікормів на виробничій лінії; заявл. 22.11.2024; опубл. 05.08.2026, Бюл. № 31/2026. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1828772/

							п. 4 1. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. 181/ G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології») / G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. За вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 144 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068642 2. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 51 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-

							w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068685 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 38 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068670 4. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. 181/ G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології») / G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. За вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 144 с.

							5. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 51 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ; Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 38 с. п. 6 Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. PhD Єриганов К.В.

							(2026). Вдосконалення технології виробництва комбікормів підвищеної санітарної якості для молодняка сільськогосподарських тварин і птиці [Текст] = Improvement of the technology for the production of compound feed of enhanced sanitary quality for livestock and poultry young : дис. ... д-ра філософії : спец. – 181 «Харчові технології»; галузь знань - 18 «Виробництво та технології» : захищена 13.08.26 / К. В. Єриганов; Наук. кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 202 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 2. PhD Барановський Є.Д (2026). Вдосконалення технології виробництва преміксів для сільськогосподарських тварин та птиці [Текст] = Improving the technology of production of premixes for farm animals and poultry : дис. ... д-ра філософії : спец. - 181 Харчові технології; галузь знань - 18 Виробництво та технології : захищена 13.08.26 / Є. Д. Барановський; Наук. кер. Б. В. Єгоров; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса, 2026. — 330 с. . https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult;jsessionid=00ABE63DB55DB07B22A2A7D015B14804 3. Д.т.н. Макаринська А.В. (2021). Науково-технічні основи удосконалення технології збагачення комбікормів біологічно активними речовинами [Текст] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур»: захищена 21.04.21 / А.В. Макаринська; наук. консультант Б.В. Єгоров; Одес. нац.

							акад. харч. технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 50 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615289 4. Д.т.н. Кордзая Н.Р. (2021). Забезпечення продовольчої безпеки регіону в умовах сталого розвитку: теорія, методологія, практика [Текст] : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : спец. 08.00.05 «Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка» : захищена 22.04.21 / Н.Р. Кордзая; наук. консультант Б. В. Єгоров; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 40 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1615181 п. 7 Член спеціалізованих Вчених рад Одеської національної академії харчових технологій Д 41.088.01 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SPETSRADA_D-41.088.01.pdf, Д 41.088.05 http://svr.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/46/2022/10/SKLAD-SPETSIALIZOVANOYI-VCHENOYI-RADI-D-41.088.05.pdf 06.03.2025 р. Голова вченої ради. Засідання спеціалізованої вченої ради Д41.088.01 ОНТУ. 20.04.2026 р. Голова вченої ради. Разова спеціалізована вчена рада з правом прийняття до розгляду та проведення публічного захисту дисертації Дубини Анни Анатоліївни на здобуття ступеня доктора філософії в галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ОНП «Харчові технології»). Голова постійно діючої спеціалізованої

							вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д 41.088.01, спец 05.18.01; 05.18.02; 05.18.12 ОНТУ; Член постійно діючої спеціалізованої вченої ради з присудження наукового ступеня доктора наук Д 41.088.05, спец. 08.00.04 ОНТУ Голова Вченої ради ОНТУ п. 8 № 6/23. Госпдоговірна тема "Техніко-технологічний аудит портового зернового терміналу ТОВ «Олімпекс Купе Інтернейшнл» (2023). № 5/25 від 20.01.2025 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ переробки личинок Чорної львинки в кормові продукти», науковий керівник. № 9/26 від 16.03.2026 р. Госпдоговірна тема «Оцінка ефективності змішування компонентів премікісв на ТОВ «Мега Корм», науковий керівник. № 15/26 від 22.05.2026 р. Госпдоговірна тема «Розробка технологічних основ удосконалення технології переробки зерна сої в харчові і кормові продукти», керівник теми. Головний редактор науково-періодичних видань: «Харчова наука і технологія» (Web of Science, категорія «А», затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. №612) (Україна) https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief, «Зернові продукти і комбікорми» (категорія «Б», затверджено наказом МОН України від 11 червня 2026 року № 928 «Про включення наукових періодичних видань до Переліку наукових фахових видань України») https://grain-feed.ontu.edu.ua/uk/site/page/chief; п. 9

							Член експертної Ради МОН України, член секції Наукової ради МОН України за фаховим напрямом 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології». Науковий напрям 2. Наукове обґрунтування нових і удосконалення існуючих технологій та окремих процесів первинної переробки, зберігання зерна, вивчення закономірностей та ефективності функціонування технологічних процесів заготівельних і зернопереробних виробництв, забезпечення оптимального використання ресурсів зернової, бобової, олійної, круп'яної та комбікормової сировини, лубоволокнистих матеріалів, інших продуктів рослинництва, розширення асортименту харчових і кормових продуктів, поліпшення їх якості, зниження енерговитрат на виробництво та підвищення екологічності підприємств; член-кореспондент НААН України, член Міжгалузевої експертної ради Державної Акредитаційної Комісії України; заступник голови експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Міністерства освіти і науки України; голова наукової ради Міжнародної Школи Кормів (InternationalSchoolofFeed); член Науково-технічної ради (секція продовольства) Міністерства аграрної політики та продовольства України; член експертної ради з хімічної, харчової та легкої промисловості Департаменту атестації кадрів МОН України; член Національної комісії України з Кодексу Аліментаріус

							п. 10 Єгоров Б.В. 2018-2022 - Голова Оргкомітету, а з 2023-Член оргкомітету міжнародного конкурсу Black Sea Science. Подано грант до регіональної грантової програми КНР З SHANDONG ANWEIXIAN Bio-Technology Co., Ltd (керівник Єгоров Б.В.) Подано грант до Національного фонду досліджень України на одержання грантової підтримки – 1 проект (Роль співвідношення w-6/w-3 ПНЖК (поліненасичених жирних кислот) в мембранних ліпідах в патогенезі неінфекційних захворювань та розробка шляхів і засобів для їх профілактики на основі адекватного жирового харчування). Проєкт “Alternative protein ingredients for animal nutrition”; подано 2023 до програми Remore felowships grants (керівник проєкту Б.В. Єгоров). 2023 року отримано грант від ADM, на реалізацію проєкту Modernization of microbiological laboratory in ONUT for food and feed products. L. Fihurska, B. Iegorov A, 2022. The state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land & Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September науково-педагогічної ї2022, [pp]. Influence of the war on Ukrainian grain export. L. Fihurska, B. Legorov, K. Campbell. 6th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures

							2023 - Harper Adams University, Newport, United Kingdom. Legislative requirements of pesticide levels in the grain from Ukraine. Fihurska L., Iegorov B., Campbell K. Modern Technologies in the Food Industry 2024. Conferința Modern Technologies in the Food Industry;. Chişinău, Moldova, 17-18 octombrie 2024 п. 12 1. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. 2. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 3. Iegorov, Bogdan, Makarynska, Alla, Kananykhina, Olena, Turpurova, Tetiana. Technology of stabilization of active feed yeast. In: Modern Technologies in the Food Industry, Ed. 5, 20-22 octombrie 2022, Chiinu. Chiinu, Republica Moldova: 2022, pp. 31-32. 4. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Модульні установки для виробництва комбікормів //

							Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету 26 – 29 квітня 2022 р. ОНТУ, 2022. – С. 28-29. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2022/Abstracts-82-SCSPS.pdf 5. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Розробка технологічного способу підготовки кормових рідких препаратів при виробництві комбікормів та премісів// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 61-63. 6. Liudmyla Fihurska and Bogdan IegorovThe state and prospects of compound aquafeed production in Ukraine, [Authors, 2022. Title.] In: D. Paparas and K. Behrendt (eds.) Proceedings of the 5th Symposium on Agri-Tech Economics for Sustainable Futures. Global Institute for Agri-Tech Economics, Food, Land & Agribusiness Management Department, Harper Adams University. HAU Publications, Newport, United Kingdom, 19-20 September 2022, 203-206. 7. Єгоров Б.В., Левицький А.П., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Біохімічні компоненти в розробці сучасних раціонів молодняка сільськогосподарської птиці// Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 06-07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний

							університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С. 37-39. 8. Єгоров БВ Створення сучасних лабораторій– ефективний спосіб забезпечення якості вищої освіти/ БВ Єгоров, АП Левицький, АП Лапінська/ /Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації: зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-метод. конф., Одеса, 13–15 квіт. 2022 р./Одес. нац. акад. харч. технологій; ред. кол.: БВ Єгоров (голова) та ін.–Одеса, 2022.–С. 218–219. 9. Єгоров Б.В. Аналіз способів і технологій виробництва комбікормів для декоративної та співучої птиці/ БВ Єгоров, ТВ Бордун// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 36–38. 10. Єгоров Б.В., Цюндик О.Г. Ремонтний молодняк свиней, як фундамент для прибутковості свинарства// Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./ Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. БВ. Єгорова.–Одеса: ОНТУ, 2022.–С. 42-43. 11. Єгоров, Б.В., Макаринська А.В., Турпурова Т.М. Роль взаємодії підприємств та закладів вищої освіти у підготовці висококваліфікованих фахівців// Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 43-45. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/20

							23/Abstracts-83-SCSPS.pdf12. Єгоров Б.В. Макаринська А.В. Модульні установки для кормовиробництва. Агропродовольчий сектор України в період війни: виклики та перспективи. Матеріали науково-практичної конференції 24 травня 2023 року/кафедра економіки промисловості. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. 87с. С. 36-40. http://kaf.ep.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/zbirnyk-konferencii-2023-05-24.pdf#page=36 13. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Ворона Н.В. Рибництво – перспективний напрямок агробізнесу. Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 80): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Ополе, Польща, 19-20 вересня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.]; ГО «Наукова спільнота»; WSZIA w Opolu. – Тернопіль: ФОП Шпак В.Б. – 2023. – С. 204-205. ISSN 2522-932X. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-1274/ 14. Єгорова А.В., Макаринська А.В., Єгоров Б.В. Роль модернізації лабораторної бази для підвищення якості викладання дисциплін. Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 332-334. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf 15. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Кананихіна О.М., Турпурова Т.М. Оцінка якості комбікормової

							продукції з пробіотичною кормовою добавкою// Збірник тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2024 р. ОНТУ, 2024, С. 15-17. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2024/Abstracts-84-SCSPS.pdf16. 16. Iegorov B.V., Makarynska A.V., Grab O.V. Pet food market in Ukraine// Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 23–26 квітня 2025 р. ОНТУ, 2025, С. 6-8. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf17. 17. Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Макаринська А.В., Кашкано М.А. Прогнозування розвитку і обґрунтування технологій виробництва функціональних харчових продуктів на зерновій основі// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 43-44. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 18. Макаринська А.В., Єгоров Б.В., Ворона Н.В. Аналіз та перспективи ринку премікси// Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 23-26 вересня 2025 р.) / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2025. 26-28. Ел.ресурс https://drive.google.com/file/d/15t38TQ9LG4mHWxBqNngjGBTHBA41-spX/view 19. Барановський Є.Д., Єгоров Б.В. Визначення фактичної гомогенності змішування на

							премісній лінії ТОВ «МЕГА КОРМ», Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – С. 16-17. URL: https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 20. Baranovskyi Ye.D., Iegorov B.V. Practical aspects of optimization of premix formulations. The X International scientific and practical conference «Modern digital technologies in science and education: from creation to exploitation», March 16-18, 2026, Munich, Germany, 2026, 227-230. ISBN – 979-8-90214-573-8, https://eu-conf.com/en/events/modern-digital-technologies-in-science-and-education-from-creation-to-exploitation 21. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Оцінка ефективності змішування вітамінних блендів. Збірник тез доповідей III Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства», 23 квітня 2026 р., (Луцьк, Україна). Луцьк : ЛНТУ, 2026, 11-12. https://drive.google.com/drive/folders/13tEi45jLYUKUhNPrWSYv33OJ19Bc_e8x 22. Baranovskyi, Ye., Iegorov B. Characteristics of ingredients and variations of their content in the structure of premixes, The 16th International scientific and practical conference “Digital technologies and developments: problems of their use and achievements” (April 21-24, 2026) Hamburg, Germany. International Science Group.2026, 85-86. ISBN – 979-8-90214-

							549-3 https://doi.org/10.46299/ISG.2026.1.16. https://isg-19konf.com/uk/digital-technologies-and-developments-problems-of-their-use-and-achievements/ 23. Барановський Є.Д. Єгоров Б.В. Теоретичні та практичні засади технології бінарних преміксів. Збірник тез доповідей 86 наукової конференції викладачів університету, 20-24 квітня 2026 р. / Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2026. С. 3-4. https://www.ontu.edu.ua/download/konfi/2026/Abstracts- 6-SCSPS.pdf 24. Куковинець М. Єгоров Б.В., Макаринська А.В. Дослідження вартості основних видів хліба в Україні, XXII Всеукраїнська наукова конференція здобувачів вищої освіти з розділу «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» (Одеса, 12-13 травня 2026 р.) https://www.ontu.edu.ua/food_technologies 25. Єриганов К.В., Єгоров Б.В., Єгорова А.В. ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ПІДВИЩЕНОЇ САНІТАРНОЇ ЯКОСТІ ДЛЯ МОЛОДНЯКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН І ПТИЦІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 26. Єгоров Б.В., Макаринська А.В., Граб О.В. Розроблення рецептури вологих ковбасних кормів для собак, Технології

							харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 27. Цюндик О.Г., Єгоров Б.В. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ ДЛЯ СВИНЕЙ НА ВІДГОДІВЛІ, Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2026; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 22–24 вересня 2026 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. — Одеса : ОНТУ, 2026. http://foodconf.ontu.edu.ua/zbirnik-tez-dopovidej/ 28. Iegorov B., Makarynska A., Grab O. Development of a wet dog food formula International Conference MODERN TECHNOLOGIES IN THE FOOD INDUSTRY, MTFI-2026, 21-24 October 2026, Chisinau /international scientific committee: Bostan Viorel [et al.]. – Chişinău: Tehnica-UTM, 2026. https://mtfi.utm.md п. 14.1 Наказ ОНТУ від 29.01.24 р. № 14-01 (Про підсумки І етапу Всеукраїнської студ. олімпіади 2023-2024 н.р.) І місце Сандецька А.А. ТЗХ 41б, дисципліна Технологія комбікормового виробництва. https://www.rozklad.ontu.edu.ua/show_file.php?id=M8RJL44Kib6sugPi

							RX61Zt96WhljbQTDsMmW4lbny8zqM1MmpaobGSdrO2sSPYFJR80E5l38eR%2Fx5t1aA8vzKA%3D%3D п. 14.2 Керівник наукового гуртка ОНТУ у 2021/2022, 2023/2024, 2025/2026н.р. кафедри технології зерна і комбікормів «Удосконалення технології збагачення БАР та оптимізація розрахунку рецептів комбікормової продукції» п. 19 Член керівного складу Асоціації «Союз кормовиробників України», Член Національної Асоціації промислового хлібопекарства, Член Асоціації виробників комбікормів Європи, Голова Міжнародної школи кормів, Член Асоціації українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», Член Національної Спілки журналістів України
532025	Попель Оксана Василівна	Старший викладач, Сумісництво	Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського	Диплом спеціаліста, Одеський національний університет ім. І.І.Мечникова, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 031208, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 003698, виданий 16.12.2019	23	ОК5 Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі	Відомості про підвищення кваліфікації: Ягеллонський університет, Краків, Республіка Польща, тема: «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід». Термін: 22.04.2023 – 28.05.2023. 180 год./ 6 кредитів ECTS. Наукові профілі: ORCID: https://orcid.org/0000-0001-8236-7794 Web of Science ResearcherID: LZP-7240-2025 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=izUmtiIAAAA Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження

							освітньої діяльності: 1, 3, 4, 12, 14. п. 1 1. V. Solonytska, O.V. Popel, M.R. Mardar, S.S. Ganchev. Evolution of Quality Control Systems: From Taylor to Modern Standards // Наукові праці. Т. 88. В. 2. 2024. С. 132-137. https://www.researchgate.net/scientific-contributions/O-V-Popel-2305525592 2. O. Popel P. Pohorieltsev, S. Boltach. PROGRAMMATIC SOLUTIONS FOR BUSINESSES THAT HAVE MULTIPLE ACCOUNTS // Automation of Technological and Business Processes. Т. 16. В. 2. 2024. С. 96-102 https://journals.ontu.edu.ua/index.php/atbp/article/view/2844 3. Vereitina, O. Popel, Y. Baidak. Educational integration: psychological aspects of training process organization // EDULEARN24 Proceedings, 16th International Conference on Education and New Learning Technologies, Palma, Spain. 1-3 July, 2024 pp. 8682-8691. https://doi.org/10.21125/edulearn.2024.2091 https://library.iated.org/publications/EDULEARN24/start/1375 4. Усенко О.Ю., Попель О.В. Інвестиційна політика в контексті молодіжної міграції: шляхи і механізми реалізації // Український журнал прикладної економіки та техніки. Том 8. № 3. 2023. С. 394-399. http://ujae.org.ua/investytsijna-polityka-v-konteksti-molodizhnoyi-migratsiyi-shlyahy-i-mehanizmy-realizatsiyi/ 5. Тарасова В.В., Попель О.В., Вереітіна І.А.(2025). Інтеграція термінознавства в освітні програми для розвитку професійно орієнтованої лексики «Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія

							«Історія та археологія»)»: журнал. № 3(33). С. 632-645 https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-3(33)-632-644 6. Велущак М.Я., Будзин В.Р., Попель О.В. (2026). Регулювання доброчесності під час використання генеративних нейромереж у системі оцінювання результатів навчання здобувачів освіти Педагогічна Академія: наукові записки // Інформаційно-комунікаційні технології в освіті. В. 29. 2026 https://doi.org/10.5281/zenodo.19860950 п. 3 1. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Your professional portfolio: Tourism Management and Infrastructure. Одеса, ОНТУ, 2022. – 128с. (Затверджено Вченою Радою ОНТУ, Протокол №2 від 04.10.2022 р.). п. 4 1. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. 181/ G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології») / G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. За вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 144 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068

							642 2. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 51 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068685 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 38 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-

							w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9068670 4. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. 181/ G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології») / G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. За вип. Б. В. Єгоров; Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 144 с. 5. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 51 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента "Педагогічна

							майстерність та інноваційні технології у вищій школі" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "доктор філософії" спец. 181/ G13 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології") / G "Інженерія, виробництво та будівництво" освітньо-наукової програми "Харчові технології" ден. та заоч. форм навчання / Б. В. Єгоров, О. В. Попель, Ю. К. Корнієнко та ін. ; Відп. за вип. Б. В. Єгоров ;Каф. технології зерна і комбікормів, О. В. Попель, Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 38 с. п. 12 1. Байдак Ю.В., Вереітіна І.А., Попель О.В. DIGITAL GAMES AND THEIR USAGE IN THE TRAINING PROCESS. Матеріали V Всеукраїнської науковометодичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 12-14 квітня 2023 року м. Одеса. ОНТУ. 2. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Підвищення дієвості заняття з іноземної мови в сучасних умовах. Матеріали V Всеукраїнської науковопрактичної інтернет-конференції «Мовна освіта фахівця: сучасні виклики та тенденції». 23.02 2023, Національний юридичний університет імені Ярослава Мудрого, м.Харків, с.28 – 30. 3. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Ядро комунікації та ресурси для його активізації в умовах дистанційного навчання. Матеріали Міжнародної XXV науково-практичної конференції Викладання мов у закладах вищої освіти на сучасному етапі. Міжпредметні зв’язки. (Харківський національний університет імені В. Н.

							Каразіна 1-2 червня 2023 р.) [Електронний ресурс] = Language Teaching at Higher Education Institutions at the Modern Stage. Interdisciplinary Connections : Abstracts of the XXV International Scientific and Practical Conference. (June 1–2, 2023, Kharkiv, Ukraine). [Electronic resource]. –Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. – 180 с. 4. Філіпенко О.І., Вереітіна І.А., О.В Попель. Особливості організації навчального процесу при формуванні мовленнєвих здібностей здобувачів (українська та іноземна мова) Матеріали VIII Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 08-10 квітня 2026 року м. Одеса. ОНТУ. С.15-17. 5. Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Попель О.В., Сакалюк О.М. Методологічні особливості забезпечення високої якості вищої освіти. Матеріали VIII Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 08-10 квітня 2026 року м. Одеса. ОНТУ. С. 344-346. п. 14 1. Голова журі І етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови (2025-2026 рр.). 2. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (2024 р., 2025 р., 2026 р.).
144763	Ольшевська Ольга Володимирівна	Доцент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут комп`ютерної інженерії, автоматизації, робототехніки та програмування ім. П.М. Платонова	Диплом магістра, Одеська державна академія холоду, рік закінчення: 2011, спеціальність: 090520 Холодильні машини і	8	ОК3 Цифрова наука та інформаційні технології	Стажування: 1. Програма професійного розвитку академічних менеджерів на базі Маріупольского державного університету м.Київ, за підтримки British Council (жовтень 2025 – березень 2026), 6 кредитів ECTS

				установки, Диплом магістра, Одеський національний технологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 123 Комп'ютерна інженерія, Диплом кандидата наук ДК 025014, виданий 31.10.2014, Атестат доцента АД 003697, виданий 16.12.2019			2. Академічна мобільність Erasmus+КА1 у 2025 році до університетів Латвії та Угорщини. 3. Академічна мобільність Erasmus+КА1 у 2026 році до університетів Німеччини та Іспанії. Рівень наукової та професійної активності відповідає: п.1, п.3, п.4, п.8, п.9, п.10, п.12, п.13, п.15, п.19 П1. 1. Irina ZINCHENKO, Olga OLSHEVSKA, Anastasiia VOLKOVA, Oksana KOZUB, Methodology for the implementation of web standards to the activities of academic libraries, Romanian Journal of Information Technology and Automatic Control, vol. 31(4), pp. 45-54, 2021. https://doi.org/10.33436/v31i4y202104 2. Зінченко І., Сакалюк, О., Ольшевська, О., Козуб, О., Волкова, А., Титуренко, Ж., Харахаш, О., & Шершун, О. (2021). Імплементація Web- та Lib-стандартів у діяльність бібліотек. Automation of Technological and Business Processes, 13(1), 43-49. https://doi.org/10.15673/atbp.v13i1.1999 3. Ропотан, О., & Ольшевська, О. (2022). Інформаційно-довідки ресурси для відділів соціального страхування ЗВО. Automation of Technological and Business Processes, 14(2), 51-55. https://doi.org/10.15673/atbp.v14i2.2333 4. Tyturenko, Z., Zinchenko, I., Olshevska, O., & Volkova, A. (2022). Механізми класифікації діджиталізованої інформація при розробці web додатків з урахуванням тенденцій розгортання хмарних сервісів. Automation of Technological and Business Processes, 14(1), 4-13. https://doi.org/10.15673/atbp.v14i1.2274 5. SHERSHUN,

							Oleksandr, et al. Implementation of analytical tools in the scientometric platform for the formation of consolidated information. Romanian Journal of Information Technology & Automatic Control, 2022, 32.3. 6. Olshevska, O., Zinchenko, I., Sakaliuk, O., Kozub, O., & Kolesnyk, V. (2023). APPLICATION OF AGILE PRINCIPLES IN THE ORGANIZATION OF SERVICE UNITS OF HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS. PART 1. Automation of Technological and Business Processes, 15(3), 4-9. https://doi.org/10.15673/atbp.v15i3.2619 7. Харахаш, О., Іванченкова, Л., & Ольшевська, О. (2024). Фінансова грамотність як детермінант економічної поведінки населення: емпіричний аналіз та перспективи розвитку. Food Industry Economics, 16(1), 68-73. https://doi.org/10.15673/fie.v16i1.2892 8. Дец, Д., Попков, Д., Ольшевська, О., & Волкова, А. (2024). БЕНЧМАРКІНГОВИЙ АНАЛІЗ ІНФОРМАЦІЙНО-УПРАВЛЯЮЧОЇ СИСТЕМИ ВОЛОНТЕРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ. Automation of Technological and Business Processes, 16(2), 111-120. https://doi.org/10.15673/atbp.v16i2.2855 9. Olshevska, O., Kharakhash, O., & Volkova, A. (2024). INTRODUCTION TO THE ALGORITHMIZATION OF THE AUTOMATED WRITING OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS. Automation of Technological and Business Processes, 15(4), 4-7. https://doi.org/10.15673/atbp.v15i4.2713 10. Olshevska, O., Volkova, A., Karatanas, O., & Kondratenko, V. (2024). OPTIMIZATION OF

DATA SEARCH AND ANALYSIS IN INSTITUTIONAL SCIENTIFIC WEB PLATFORMS. Automation of Technological and Business Processes, 16(3), 11-17. https://doi.org/10.15673/atbp.v16i3.2928
11. Volkova, A., Dets, N., Olga, O., Tsarynna, Y., & Fihurska, L. (2025). DATA-DRIVEN DIGITAL APPROACHES TO MONITOR AND FOSTER WELL-BEING AMONG EXCHANGE STUDENTS DURING DISRUPTIVE EVENTS. Automation of Technological and Business Processes, 17(2), 110-116. https://doi.org/10.15673/atbp.v17i2.3162
12. Olshevska, O., Dets, N., Volkova, A., & Kharakhash, O. (2025). INTELLIGENT NETWORKS: HOW ARTIFICIAL NEURONS ARE CHANGING THE APPROACH TO DATA PROCESSING AND PREDICTION. Automation of Technological and Business Processes, 17(1), 12-17. https://doi.org/10.15673/atbp.v17i1.3087
13. Volkova, A., Dets, N., Olga, O., Tsarynna, Y., & Fihurska, L. (2025). DATA-DRIVEN DIGITAL APPROACHES TO MONITOR AND FOSTER WELL-BEING AMONG EXCHANGE STUDENTS DURING DISRUPTIVE EVENTS. Automation of Technological and Business Processes, 17(2), 110-116. https://doi.org/10.15673/atbp.v17i2.3162
14. O. Bulgakova, V. Zosimov, S. Artemenko, and O. Olshevska, “COMPARING INSTRUCTOR-DESIGNED AND AI-GENERATED STRUCTURES OF THE ‘INTELLIGENT SYSTEMS’ COURSE: STUDENTS’ ACADEMIC PERFORMANCE AND COGNITIVE LOAD”, ITLT, vol. 113, no. 3, pp. 107–120, Jun. 2026, doi: 10.33407/itlt.v113i3.6507.

							П3 Альтернативні логіки нечітких даних [Електронний ресурс] : навч. посіб. : [для здобувачів СВО «БАКАЛАВР» спеціальності 122 «Комп'ютерні науки» (F3 «Комп'ютерні науки») денної та заочної форм навчання] / Ю. К. Корнієнко, О. В. Ольшевська, А. Ю. Волкова ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 134 с. : іл. 79. — Бібліогр. С. 12. П4 1. Цифрова наука та інформаційні технології: конспект лекцій [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня д-ра філософії / О. В. Ольшевська, А. Ю. Волкова, О. Ю. Сакалюк. — Одеса : ОНТУ, 2026. 2. Цифрова наука та інформаційні технології: методичні вказівки до практичних робіт, [Текст] : для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії спеціальності С1 «Економіка та міжнародні економічні відносини (за спеціалізаціями)» (051 – «Економіка») галузі знань С «Соціальні науки, журналістика, інформація та міжнародні відносини» (05 «Соціальні та поведінкові науки») ОНП «Економіка», спеціальності D3 «Менеджмент» (073 – «Менеджмент») галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» (07 – «Управління та адміністрування») ОНП «Менеджмент», спеціальності D4 «Публічне управління та адміністрування» (281 Публічне управління та адміністрування) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» (28 «Публічне управління та адміністрування») ОНП «Публічне

							управління та адміністрування», спеціальності D5 «Маркетинг» (075 Маркетинг) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» ("07 Управління та адміністрування") ОНП «Маркетинг», спеціальності D7 «Торгівля» (076 Підприємництво та торгівля) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» ("07 Управління та адміністрування") ОНП «Підприємництво та торгівля», спеціальності J3 «Туризм та рекреація» (242 Туризм та рекреація) галузі знань J «Транспорт та послуги» (24 Сфера обслуговування) ОНП «Туризм, рекреація та гостинність», спеціальності G2 «Технології захисту навколишнього середовища» (183 – «Технології захисту навколишнього середовища») галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (галузі знань 18 – «Виробництво та технології спеціальності») ОНП «Технології захисту навколишнього середовища», спеціальності G4 «Енерговиробництво (за спеціалізаціями)» (144 Теплоенергетика) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (14 Електрична інженерія) ОНП «Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика», спеціальності G4 «Енерговиробництво (за спеціалізаціями)» (142 Енергетичне машинобудування) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (14 Електрична інженерія) ОНП «Енергетичне машинобудування», спеціальності G7 «Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка» (174

							Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (17 Електроніка та телекомунікації) ОНП «Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка», спеціальності G11 «Машинобудування (за спеціалізаціями)» (133 Галузеве машинобудування) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (13 Механічна інженерія) ОНП «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», спеціальності G13 «Харчові технології»» (181 Харчові технології) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (18 Виробництво та технології спеціальності) ОНП «Харчові технології» / О. В. Ольшевська, О. Ю. Сакалюк, А,Ю. Волкова. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 51 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.7995322 3. Цифрова наука та інформаційні технології: методичні вказівки до самостійної роботи [Текст] : для здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії спеціальності С1 «Економіка та міжнародні економічні відносини (за спеціалізаціями)» (051 – «Економіка») галузі знань С «Соціальні науки, журналістика, інформація та міжнародні відносини» (05 «Соціальні та поведінкові науки») ОНП «Економіка», спеціальності D3 «Менеджмент» (073 – «Менеджмент») галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» (07 – «Управління та

							адміністрування») ОНП «Менеджмент», спеціальності D4 «Публічне управління та адміністрування» (281 Публічне управління та адміністрування) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» (28 «Публічне управління та адміністрування») ОНП «Публічне управління та адміністрування», спеціальності D5 «Маркетинг» (075 Маркетинг) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» ("07 Управління та адміністрування") ОНП «Маркетинг», спеціальності D7 «Торгівля» (076 Підприємництво та торгівля) галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» ("07 Управління та адміністрування") ОНП «Підприємництво та торгівля», спеціальності J3 «Туризм та рекреація» (242 Туризм та рекреація) галузі знань J «Транспорт та послуги» (24 Сфера обслуговування) ОНП «Туризм, рекреація та гостинність», спеціальності G2 «Технології захисту навколишнього середовища» (183 – «Технології захисту навколишнього середовища») галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (галузі знань 18 – «Виробництво та технології спеціальності») ОНП «Технології захисту навколишнього середовища», спеціальності G4 «Енерговиробництво (за спеціалізаціями)» (144 Теплоенергетика) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (14 Електрична інженерія) ОНП «Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика», спеціальності G4 «Енерговиробництво (за спеціалізаціями)»

							(142 Енергетичне машинобудування) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (14 Електрична інженерія) ОНП «Енергетичне машинобудування», спеціальності G7 «Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка» (174 Автоматизація, комп’ютерно-інтегровані технології та робототехніка) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (17 Електроніка та телекомунікації) ОНП «Автоматизація, комп’ютерно-інтегровані технології та робототехніка», спеціальності G11 «Машинобудування (за спеціалізаціями)» (133 Галузеве машинобудування) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (13 Механічна інженерія) ОНП «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», спеціальності G13 «Харчові технології»» (181 Харчові технології) галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» (18 Виробництво та технології спеціальності) ОНП «Харчові технології» / О. В. Ольшевська, О. Ю. Сакалюк, А.Ю. Волкова. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 8 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.7996595 4. Управління ІТ-проєктами: конспект лекцій. [Текст] : для студентів галузі знань 12 «Інформаційні технології» спеціальності 122 «Комп’ютерні науки» / О. В. Ольшевська, О. Ю. Сакалюк, А,Ю. Волкова, Ю. С. Царинна ; Каф. інформаційних технологій та кібербезпеки. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 86 с.

							5. Управління ІТ-проєктами: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт [Текст] : для студентів галузі знань F «Інформаційні технології» (12 Інформаційні технології) спеціальності F3 «Комп'ютерні науки» (122 Комп'ютерні науки) / О. В. Ольшевська, О. Ю. Сакалюк, А,Ю. Волкова, О. В. Харахаш ; Каф. інформаційних технологій та кібербезпеки. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 39 с. 6. Управління ІТ-проєктами: методичні вказівки до самостійної роботи [Текст] : для студентів галузі знань F «Інформаційні технології» (12 Інформаційні технології) спеціальності F3 «Комп'ютерні науки» (122 Комп'ютерні науки) / О. В. Ольшевська, О. Ю. Сакалюк, А,Ю. Волкова, О. В. Харахаш ; Каф. інформаційних технологій та кібербезпеки. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 40 с. 7. Селіванова, Алла Віталіївна Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти СВО "Бакалавр" спец. 122 "Комп'ютерні науки" / А. В. Селіванова, О. В. Ольшевська ; Каф. інформаційних технологій та кібербезпеки. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 46 с. 8. Селіванова, Алла Віталіївна Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт [Електронний ресурс] : для здобувачів освіти СВО "Магістр" спец. 122 "Комп'ютерні науки" / А. В. Селіванова, О. В. Ольшевська ; Каф. інформаційних технологій та кібербезпеки. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 46 с. 9. Ольшевська, Ольга Володимирівна. Грід-системи та технології хмарних обчислень : конспект лекцій

							[Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 12 "Інформаційні технології", спец. 122 "Ком`пютерні науки" / О. В. Ольшевська, О. С. Бойцова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 76 с. 10. Ольшевська, Ольга Володимирівна. Грід-системи та технології хмарних обчислень : метод. вказівки до виконання лабораторних робіт [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 12 "Інформаційні технології", спец. 122 "Ком`пютерні науки" / О. В. Ольшевська, О. С. Бойцова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 12 с. 11. Ольшевська, Ольга Володимирівна. Грід-системи та технології хмарних обчислень : метод. вказівки до виконання самостійної роботи [Електронний ресурс] : для студентів галузі знань 12 "Інформаційні технології", спец. 122 "Ком`пютерні науки" / О. В. Ольшевська, О. С. Бойцова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : ОНТУ, 2026. — 35 с. П8 № 18-01 від 03-02-26 ««Про склад редакційних колегій науково-періодичних видань ОНТУ» П9 Експерт НАЗЯВО, 8 експертиз за 3 роки П10 Проєкт ЄС Еразмус+ «Academies4Ukraine - Strengthen Higher Education resilience in Ukraine and European Union (Academies4Ukraine - Зміцнення стійкості вищої освіти в Україні та Європейському Союзі), Грантова угода 2023-1-IT02-KA220-HED-000164059 П12 1. ШТУЧНИЙ ІНТЕЛЕКТ, ВПЛИВ НА ОСВІТНІ ПРОЦЕСИ ТА

							АКАДЕМІЧНУ ДОБРОЧЕСНІСТЬ / Л.В. Іванченкова, А. Ю. Волкова // Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 321-323 с. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2023.pdf 2. ПРОБЛЕМИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ У ВОЄННИЙ ЧАС: ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ЯК БАЗОВА ТРАЄКТОРІЯ ЗМІНИ РОБОТИ БІБЛІОТЕК / А. Ю. Волкова, О. В. Ольшевська // Забезпечення якості вищої освіти: матеріали V Всеукраїнської науково-методичної конференції (12-14 квітня 2023 р). – Одеса: ОНТУ, 2023. – 452-454 с. http://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2023.pdf 3. ПРОБЛЕМАТИКА ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ЦИФРОВОГО ПІДПИСУ / Волкова А.Ю. //Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2023. – 429-430 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf 4. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВЕБ-РОЗРОБКИ ЗА ДОПОМОГОЮ АРХІТЕКТУРИ MVC НА ПРИКЛАДІ LANDINGPAGE / Іванченкова Л.В., Сакалюк О.Ю., Волкова А.Ю., Шошина М.С. //Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2023. – 424-425 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Abstracts-83-SCSPS.pdf 5. ДІДЖИТАЛ-ОБЛІК ЯК ІНСТРУМЕНТ

							ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ БІЗНЕСУ/ Волкова А.Ю., Ольшевська О. В., Бардук А.В. // Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції 17-18 жовтня 2023 року. Одеса: Одеський національний технологічний університет, 2023. – 617-619 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2023/Collection-of-abstracts-ekonom-17-18-10-23-2.pdf 6. Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв, XX Міжнародна наук. конференція (20 ; 2024 ; Одеса) [Електронний ресурс] : тези доповідей, 9-13 вересня 2024 р. / ОНТУ ; Одес. нац. технол. ун-т, Каф. процесів, обладнання та енергетичного менеджменту, Техн. ун-т Молдови, Консалтингова лабораторія ТЕРМА, Союз наук. та інж. об-нь України ; орг. ком. : Н. О. Дец, О. В. Ольшевська, Б. В. Косой, О. Г. Бурдо, Н. В. Ружицька, І. В. Сиротюк. — Одеса, Україна, 2024. — 51 с. 7. Каратнас О. Розробка лабораторний веб-практикум факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки. Front end частинка / О. Карантас, О. В. Ольшевська // Стан, досягнення та перспективи інформаційних систем і технологій: матеріали XXIII Всеукр. наук.-техн. конф. молодих вчених, аспірантів та студентів, Одеса, 20–21 квіт. 2023 р. / Одес. нац. технол. ун-т . – Одеса, 2023. – С. 146-147. П13 https://ontu.edu.ua/konfteach, https://ontu.edu.ua/student_conference , http://isc.ontu.edu.ua/

							та ін. П15 Наказ ОНАХТ від 08.02.22 № 24-01 "Про проведення ІІІ етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з інформаційних технологій у 2021-2022 навчальному році" у відповідності до наказу департаменту освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації від 29.12.2021р. №240/ОД «Про проведення ІІІ етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з навчальних предметів у 2021/2022 навчальному році» журі. П19 1. З 2018 року Ambassador компанії Altmetric. Лист підтвердження статусу від 27.11.24 року 2. Член Асоціації українських редакторів
157749	Шевченко Ганна Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління і бізнесу ім. Г.Е. Вейнштейна	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В.Ломоносова, рік закінчення: 1983, спеціальність: машини та апарати харчових виробництв, Диплом кандидата наук КН 015419, виданий 24.10.1997, Атестат доцента ДЦ 001849, виданий 20.04.2001	32	ОК2 Філософія пізнання	Стажування: 1. Стажування Кафедра польсько-українознавства Ягеллонського університету в Кракові. Центр розвитку кар'єри ГО «Соборність». Тема: Трансформація та система управління якістю освітнього процесу в сучасних умовах Термін: 06.11.2021 р.-12.12.2021 р. Наукові профілі: ORCID: https://orcid.org/0000-0002-3613-7303 Web of Science ID: https://www.webofscience.com/wos/author/record/O-5804-2015 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=ytqIHQ4AAAAJ&hl=uk&authuser=3 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 4, 12, 14. п. 1

							1. Юрій Мельник, Світлана Тодорова, Ганна Шевченко. Філософія штучного інтелекту у вищій освіті. Humanities studies: Collection of Scientific Papers / Ed. V. Voronkova. Zaporizhzhia : Publishing house “Helvetica”, 2024. 19 (96). P. 126–134. https://doi.org/10.32782/hst-2024-19-96-14 2. Мельник Юрій, Тодорова Світлана, Шевченко Ганна. (2024) Ідентичність особистості в цифровому просторі: філософський аспект. Перспективи. Соціально-політичний журнал. Вип.4 - 2024 С.98-103 https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2024.4.13 3. Мельник Юрій, Тодорова Світлана, Шевченко Ганна. (2025) Роль технологій в сучасному суспільстві: філософсько-правовий аспект. Перспективи. Соціально-політичний журнал. Вип.1. 2025. С.59-65 https://doi.org/10.24195/spj1561-1264.2025.1.8 4. Мельник Юрій, Тодорова Світлана, Шевченко Ганна. (2025) Філософське розуміння ШІ як технології. Філософія та управління. № 3(7) 2025. https://doi.org/10.70651/3041-248X/2025.3.01 5. Мельник Юрій, Тодорова Світлана, Шевченко Ганна. (2025) Самореалізація в контексті соціального прогресу в умовах використання штучного інтелекту. Філософія та управління. № 8(4) (2025). https://doi.org/10.70651/3041-248X/2025.4.03 п. 4 1. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Філософія і психологія» для бакалаврів спеціальностей 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент» та 073 «Менеджмент» ОПП

							«Управління персоналом, денної та заочної форм навчання / Укл.: Г.А. Шевченко, С.М. Тодорова, Ю.М. Мельник, Г.А.Черняк. / За редакцією Г.А. Шевченко.– Одеса: ОНТУ, 2023. – 73 с. 2. Методичні вказівки до практичних занять з освітнього компоненту «Філософія і психологія» для бакалаврів спеціальностей 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент» ОПП «Управління персоналом», денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А., Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Черняк Г.А. – Одеса: ОНТУ, 2023. –38 с. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Філософія» для бакалаврів усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А., Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Черняк Г.А. – Одеса: ОНТУ, 2023. – 61 с. 4. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Філософія та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204 та 181 денної та заочної форм навчання / Укл.: Г.А. Шевченко, С.М. Тодорова, Ю.М. Мельник, І.А. Осадча / За редакцією Г.А. Шевченко.– Одеса: ОНТУ, 2023. – 72 с. 5. Методичні вказівки до практичних занять з освітнього компоненту «Філософія та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204 і 181 денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А., Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Осадча І.А. – Одеса: ОНТУ, 2023. – 41 с. 6. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Філософія та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204 і 181 денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А.,

							Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Осадча І.А.– Одеса: ОНТУ, 2023. –72 с. 7. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Філософія сталого розвитку та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204,181та 076, денної та заочної форм навчання / Укл.: Г.А. Шевченко, С.М. Тодорова, Ю.М. Мельник, І.А. Осадча / За редакцією Г.А. Шевченко. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 72 с. (https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2711915) 8. Методичні вказівки до практичних занять з освітнього компоненту «Філософія сталого розвитку та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204, 181 і 076, денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А., Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Осадча І.А. – Одеса: ОНТУ, 2024. – 41 с. (https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2712012) 9. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Філософія сталого розвитку та основи права» для бакалаврів спеціальностей 204, 181 та 076, денної та заочної форм навчання / Укл.: Шевченко Г.А., Тодорова С.М., Мельник Ю.М., Осадча І.А.– Одеса: ОНТУ, 2024. –72 с. (https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2711997) 10. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Філософія пізнання» [Електронний ресурс] : для аспірантів СВО «доктор філософії», усіх спец. ден. та заоч. форм навчання / Г. А. Шевченко, С. М. Тодорова, Ю. М.

							Мельник; відп. за вип. А. О. Соловей; Каф. соціології, філософії і права. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 105 с. (https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.292342) 11. Конспект лекцій з дисципліни «Філософія пізнання» для аспірантів усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання / Укл.: Г.А. Шевченко, С.М. Тодорова, Ю.М. Мельник/ За редакцією Г.А. Шевченко.– Одеса: ОНТУ, 2024. – 105 с. 12. Методичні вказівки до практичних занять з освітнього компоненту «Філософія пізнання» для СВО «доктор філософії» спеціальностей C1«Економіка» (ОНП Економіка); D3«Менеджмент» (ОНП Менеджмент); D5«Маркетинг» (Маркетинг); D7«Торгівля» (ОНП Підприємництво та торгівля); G11 «Машинобудування» (ОНП Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв); G4«Енерговиробництво (за спеціалізацією) (НОП Енергетичне машинобудування); G4 «Енерговиробництво (за спеціалізацією) (ОНП Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика); G7«Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка» (ОНП Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка); G13«Харчові технології» (ОНП Харчові технології); G2«Технології захисту навколишнього середовища» (ОНП Технології захисту навколишнього середовища); J3«Туризм та рекреація» (ОНП Туризм, рекреація та гостинність); D4«Публічне

							управління та адміністрування» (ОНП Публічне управління та адміністрування) денної та заочної форм навчання / Укл. Г.А. Шевченко, к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП; С.М.Тодорова,. к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП; Ю.М.Мельник, к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП – Одеса: ОНТУ, 2026. – 44с. 13. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Філософія пізнання» для СВО «доктор філософії» спеціальностей С1«Економіка» ОНП «Економіка»; D3«Менеджмент» ОНП «Менеджмент»; D5«Маркетинг» ОНП «Маркетинг»; D7«Торгівля» ОНП «Підприємництво та торгівля»; G11 «Машинобудування» ОНП «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв»; G4 «Енерговиробництво» (за спеціалізацією) ОНП «Енергетичне машинобудування»; G4 «Енерговиробництво» (за спеціалізацією) ОНП «Технічна теплофізика та промислова теплоенергетика»; G7«Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка» ОНП «Автоматизація, комп'ютерно-інтегровані технології та робототехніка»; G13«Харчові технології» ОНП «Харчові технології»; G2«Технології захисту навколишнього середовища» ОНП «Технології захисту навколишнього середовища»; J3«Туризм та рекреація» ОНП «Туризм, рекреація та гостинність»; D4«Публічне управління та адміністрування» ОНП «Публічне управління та

							адміністрування» денної та заочної форм навчання. / Укл. Г.А. Шевченко, к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП; С.М.Тодорова,. к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП; Ю.М.Мельник, к.філос.н., доц., доцент кафедри ЕБПтаСП – Одеса: ОНТУ, 2026. – 45 с. п. 12 1. Шевченко Г.А., Мельник Ю.М., Тодорова С.М. Концепції правової держави у філософії Еммануїла Канта «Гілея: науковий вісник» Випуск 163 (6-7), Філософські науки. – Київ, 2021. – 138 с. (С.49-53). 2. Шевченко Г.А., Мельник Ю.М., Тодорова С.М. Професійна вища освіта як об'єкт соцітехнічної діяльності // Гілея: науковий вісник» Випуск 164, Філософські науки. – Київ, 2021. – 136 с. (С.33-38). 3. Мельник Ю.М. Принципи викладання релігієзнавства у виші / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Збірник матеріалів IV-ї Всеукраїнської науково-методичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти: підвищення ефективності використання інформаційних технологій у здійсненні освітнього процесу», 13-15 квітня 2022 р. – Одеса: ОНТУ, 2022. – С. 247-248. 4. Мельник Ю.М. Розуміння правової держави у філософії І. Канта / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко //Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2022. С. 400-401 5. Мельник Ю.М. Значення формування

							соціальної відповідальності в студентської молоді / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття. Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції 17-18 жовтня 2023 року. Одеса: ОНТУ, 2023. С. 589-591 6. Synopsis of lectures in the discipline Philosophy for bachelors of all specialities, full-time and correspondence forms of study / G.A. Shevchenko, S.M. Todorova, Y.M. Melnyk. /Edited by Shevchenko G.A.– Odessa: ONAFT, 2024.–81 p. 7. Methodical instructions for independent work of students in the discipline Philosophy for bachelors of all specialities, full time and a correspondence forms of study / Com.: G.A. Shevchenko, S.M. Todorova, Y.M. Melnyk. – Odessa: ONAFT, 2024.–47 p. 8. Methodical instructions for seminars in the discipline Philosophy for bachelors of all specialities, full time and a correspondence forms of study / Com.: G.A. Shevchenko, S.M. Todorova, Y.M. Melnyk.–Odessa: ONAFT, 2024.–43 p. 9. Мельник Ю.М. Особливості сучасної кадрової політики в закладах вищої освіти України / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VI Всеукраїнської науково-методичної конференції (10-12 квітня 2024 р). – Одеса: ОНТУ, 2024. – С. 387-389. (https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2024.pdf) 10. Мельник Ю.М. Вплив мотивації персоналу на самореалізацію / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко //Збірник

							тез доповідей 84 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2024. С. 424-426 11. Мельник Ю.М. Педагогічні особливості формування соціальної відповідальності студентів технічних спеціальностей / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Економічні та соціальні аспекти розвитку України. Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції 17-18 жовтня 2024 року. Одеса: ОНТУ, 2024. С. 315-317 12. Мельник Ю.М. Сучасні цифрові освітні технології у навчальному процесі ЗВО: основні переваги / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Забезпечення якості вищої освіти: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції (9-11 квітня 2025 р). – Одеса: ОНТУ, 2025. – С. 417-418. (https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2025.pdf) 13. Мельник Ю.М. Самореалізація особистості в правовому полі України / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко //Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. С. 479-480. (https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf) 14. Мельник Ю.М. Філософські аспекти формування громадянської відповідальності у здобувачів освіти / Ю.М. Мельник, С.М. Тодорова, Г.А. Шевченко // Економічні та соціальні аспекти розвитку України. Матеріали XIII

							Міжнародної науково-практичної конференції 16-17 жовтня 2025 року. Одеса: ОНТУ, 2025. С. 20-21. (https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Collection_of_abstracts_ekonom_2025.pdf) 15. Попенко К.В. Волонтерство в Україні: юридичний аспект та фактор національної єдності / К.В. Попенко, Ю.М. Мельник // Актуальні аспекти соціально-економічного розвитку України: погляд молоді. Збірник тез VII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції 17-18 квітня 2025 року. Одеса: ОНТУ, 2025. С. 458-460. (https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Collection_of_abstracts_ekonom_2025.pdf) п. 14 Співзасновник філософського клубу студентів та аспірантів ОНТУ «Логос» (Наказ № 338-01 від 25.09.2023)
532025	Попель Оксана Василівна	Старший викладач, Сумісництво	Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського	Диплом спеціаліста, Одеський національний університет ім. І.І.Мечникова, рік закінчення: 2002, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 031208, виданий 29.09.2015, Атестат доцента АД 003698, виданий 16.12.2019	23	ОК1 Українська та іноземна мови для академічних цілей	Відомості про підвищення кваліфікації: Ягеллонський університет, Краків, Республіка Польща, тема: «Фандрейзинг та організація проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід». Термін: 22.04.2023 – 28.05.2023. 180 год./ 6 кредитів ECTS. Наукові профілі: ORCID: https://orcid.org/0000-0001-8236-7794 Web of Science ResearcherID: LZP-7240-2025 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=izUmtIAAAA Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1,

							3, 4, 12, 14. п. 1 1. V. Solonytska, O.V. Popel, M.R. Mardar, S.S. Ganchev. Evolution of Quality Control Systems: From Taylor to Modern Standards // Наукові праці. Т. 88. В. 2. 2024. С. 132-137. https://www.researchgate.net/scientific-contributions/O-V-Popel-2305525592 2. O. Popel P. Pohorieltsev, S. Boltach. PROGRAMMATIC SOLUTIONS FOR BUSINESSES THAT HAVE MULTIPLE ACCOUNTS // Automation of Technological and Business Processes. Т. 16. В. 2. 2024. С. 96-102 https://journals.ontu.edu.ua/index.php/atbp/article/view/2844 3. Vereitina, O. Popel, Y. Baidak. Educational integration: psychological aspects of training process organization // EDULEARN24 Proceedings, 16th International Conference on Education and New Learning Technologies, Palma, Spain. 1-3 July, 2024 pp. 8682-8691. https://doi.org/10.21125/edulearn.2024.2091 https://library.iated.org/publications/EDULEARN24/start/1375 4. Усенко О.Ю., Попель О.В. Інвестиційна політика в контексті молодіжної міграції: шляхи і механізми реалізації // Український журнал прикладної економіки та техніки. Том 8. № 3. 2023. С. 394-399. http://ujae.org.ua/investytsijna-polityka-v-konteksti-molodizhnoyi-migratsiyi-shlyahy-i-mehanizmy-realizatsiyi/ 5. Тарасова В.В., Попель О.В., Вереітіна І.А.(2025). Інтеграція термінознавства в освітні програми для розвитку професійно орієнтованої лексики «Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та

							археологія»)»: журнал. № 3(33). С. 632-645 https://doi.org/10.52058/2786-6165-2025-3(33)-632-644 6. Велущак М.Я., Будзин В.Р., Попель О.В. (2026). Регулювання доброчесності під час використання генеративних нейромереж у системі оцінювання результатів навчання здобувачів освіти Педагогічна Академія: наукові записки // Інформаційно-комунікаційні технології в освіті. В. 29. 2026 https://doi.org/10.5281/zenodo.19860950 п. 3 1. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Your professional portfolio: Tourism Management and Infrastructure. Одеса, ОНТУ, 2022. – 128с. (Затверджено Вченою Радою ОНТУ, Протокол №2 від 04.10.2022 р.). п. 4 1. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента «Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання (Частина І) / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 102 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061201 2. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента

							«Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання (Частина ІІ) / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 43 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061251 3. Методичні вказівки для самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента «Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко; Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 22 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061298 п. 12 1. Байдак Ю.В., Вереітіна І.А., Попель О.В. DIGITAL GAMES AND THEIR USAGE IN THE TRAINING PROCESS. Матеріали V Всеукраїнської науковометодичної конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 12-14 квітня 2023 року м.

							Одеса. ОНТУ. 2. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Підвищення дієвості заняття з іноземної мови в сучасних умовах. Матеріали V Всеукраїнської науковопрактичної інтернет-конференції «Мовна освіта фахівця: сучасні виклики та тенденції». 23.02 2023, Національний юридичний університет імені Ярослава Мудрого, м.Харків, с.28 – 30. 3. Вереітіна І.А., Добровольська Н.Л., Попель О.В. Ядро комунікації та ресурси для його активізації в умовах дистанційного навчання. Матеріали Міжнародної XXV науково-практичної конференції Викладання мов у закладах вищої освіти на сучасному етапі. Міжпредметні зв'язки. (Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна 1-2 червня 2023 р.) [Електронний ресурс] = Language Teaching at Higher Education Institutions at the Modern Stage. Interdisciplinary Connections : Abstracts of the XXV International Scientific and Practical Conference. (June 1–2, 2023, Kharkiv, Ukraine). [Electronic resource]. –Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2023. – 180 с. 4. Філіпенко О.І., Вереітіна І.А., О.В Попель. Особливості організації навчального процесу при формуванні мовленнєвих здібностей здобувачів (українська та іноземна мова) Матеріали VIII Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 08-10 квітня 2026 року м. Одеса. ОНТУ. С.15-17. 5. Єгоров Б.В., Єгорова А.В., Попель О.В., Сакалюк О.М. Методологічні особливості забезпечення високої якості вищої освіти. Матеріали VIII

							Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 08-10 квітня 2026 року м. Одеса. ОНТУ. С. 344-346. п. 14 1. Голова журі І етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови (2025-2026 рр.). 2. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (2024 р., 2025 р., 2026 р.).
247535	Філіпенко Ольга Іванівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського	Диплом спеціаліста, Одеський державний університет імені І. І. Мечникова, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030501 Українська мова та література, Диплом кандидата наук ДК 045889, виданий 01.02.2018	20	ОК1 Українська та іноземна мови для академічних цілей	Відповідає за освітньою кваліфікацією. Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Коледж реабілітаційних наук Університету Манітоби (Канада), спільно з кафедрою Польсько-Українських Студій Ягеллонського університету (Польща) та ін. Тема: «Психологічна стійкість та ефективна комунікація в освіті в умовах кризових ситуацій». Термін: 21.02.2026-05.04.2026 180 год/6 кредитів ECTS. 2. Вища школа педагогічної майстерності, Одеський національний технологічний університет. Термін: 01.10.2021-30.06.2023. 20 кредитів ECTS. 3. Одеський національний університет імені І.І. Мечникова. Тема: Сучасні методики формування мовленнєвої компетентності студентів. Термін 23.09.2024-23.11.2024 180 год./ 6 кредитів ECTS. Наукові профілі: ORCID: https://orcid.org/0000-0003-4559-1636 Scopus Author ID: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57413069700

							Web of Science ResearcherID: I-8982-2016 Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=KK-u2VIAAAAJ&hl=uk Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 3, 4, 10, 12, 14, 19. п. 1 1.Tetiana Shevchenko; Olha Filipenko; Mariia Yakubovska «The Essays» by Montaigne: Postmodernist Interpretation. WISDOM 2021-12-24. P. 188-199 https://wisdomperiodical.com/index.php/wisdom/article/view/567/383 https://doi.org/10.24234/wisdom.v20i4.567 2. Віват Г., Філіпенко О. Ціна останнього погляду (поетичне осмислення проблем непослуху дружини Лота та суворої кари за той вчинок на тлі біблійної події знищення Содома). // Закарпатські філологічні студії. Випуск 28. Том 2. 2023. С.182-187. http://zfs-journal.uzhnu.uz.ua/archive/28/part_2/34.pdf https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2023.28.2.34 3. Віват Г., Філіпенко О. Фахова термінологія – необхідний елемент у будь-якій галузі виробництва // Grain Products and Mixed Fodder's, 2023. 22(4), 40-46. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i4.2575 4. Віват Г.І., Філіпенко О.І. Символіка образу крил у поезії XX століття. // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Філологія». Випуск 61, 2023. С. 129-133. http://www.vestnik-philology.mgu.od.ua/archive/v61/30.pdf https://doi.org/10.3278

							2/2409-1154.2023.61.30 5. Віват Г.І., Лупол А.В. Філіпенко О.І. Євангельські оніми в поетичному лексиконі Василя Стуса // Записки з українського мовознавства. Випуск 30. Одеса, 2023. С. 80-88. https://doi.org/10.18524/2414-0627.2023.30.283849 6. Філіпенко О.І. Карпінська Л.Л. Гончаренко С.Р. Символ хліба в українській культурі та літературі // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Філологія». Випуск 74, Т. 2, 2025. С. 92 - 96. https://doi.org/10.32782/2409-1154.2025.74.2.19 п. 3 Віват Г.І., Філіпенко О.І., Лупол А.В. Основи теорії мовної комунікації: Навч. вид. — Одеса : ВМВ, 2024. — 123 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9113462 п. 4 1. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента «Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання (Частина І) / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко;Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 102 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061

							201 2. Методичні вказівки для практичних занять з обов'язкового освітнього компонента «Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання (Частина ІІ) / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко;Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 43 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061251 3. Методичні вказівки для самостійної роботи з обов'язкового освітнього компонента «Українська та іноземна мови для академічних цілей» [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти ступеня СВО «Доктор філософії» спец. G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / О. В. Попель, Г. І. Віват, І. А. Вереітіна, О. І. Філіпенко; відп. за вип. О. І. Філіпенко;Каф. української та іноземної філології. — Одеса : ОНТУ, 2025. — 22 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.9061298 п. 10 Член журі XII Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді

							імені Тараса Шевченка (наказ 28.10.2021 №190/ОД). п. 12 1. Віват Г., Філіпенко О. Мовна картина світу в індивідуальному лексиконі Василя Стуса // Scientific Collection «InterConf», (96): with the Proceedings of the 6 th International Scientific and Practical Conference «Scientific Community: Interdisciplinary Research» (January 26-28, 2022). Hamburg, Germany: Busse Verlag GmbH, 2022. С. 474-484. 2. Віват Г.І., Філіпенко О.І. Паремійний корпус як ілюстративний матеріал при вивченні іноземних мов // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні підходи до формування багатомовної та полікультурної компетенції в умовах викликів сьогодення», 23-24 листопада 2023 р., МГУ, Одеса, 2023 С.172 -188. 3. Філіпенко О.І. Репрезентація гуманітарних складових у закладах вищої освіти під час воєнного стану // Всеукраїнська науково-методична конференція «Забезпечення якості вищої освіти». Одеса, ОНТУ 10-12 квітня 2024 р. С. 11-15. 4. Гриньків О.В. Філіпенко О.І. Методологічні особливості дистанційних форм навчання // Забезпечення якості вищої освіти: удосконалення дистанційного контролю знань та навчальної документації : зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-метод. конф., Одеса, 13–15 квіт. 2022 р. / ОНАХТ Одеса, 2022. – С. 30–32. 5. Віват Г.І., Лупол А.В. Філіпенко О.І. Інноваційні методи викладання дисципліни «Українська мова за професійним

							спрямуванням» в ОНТУ // V Всеукраїнська науково-методична конференція Забезпечення якості вищої освіти 12-14 квітня 2023 року м. Одеса. С. 157-159. 6. Віват Г.І., Лупол А.В. О.І.Філіпенко. Слово – основний дієвий інструмент результативного освітнього процесу // V Всеукраїнська науково-методична конференція Забезпечення якості вищої освіти, 12-14 квітня 2023 р. м. Одеса. С.578-579 7. Філіпенко О.І. Вища освіта в Україні: перспективи розвитку // Сучасні форми і методи організації освітнього процесу в умовах цифрової трансформації: збірник матеріалів всеукраїнської науковометодичної конференції. Одеса : Університет Ушинського, 2023. С. 91-93. 8. Філіпенко О.І., Гончаренко С.Р. Самостійна робота здобувачів вищої освіти як ефективна форма вивчення іноземної мови // II Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція в рамках реалізації проєкту Erasmus+ Модуль Жана Моне «Зміцнення спільних цінностей ЄС через політику багатомовності в освіті та підготовці майбутніх вчителів», 101083321 - SEUCV ETT - ERASMUS-JMO--HEI-TCH-RSCH 9. Філіпенко О. І. Особливості мовленнєвого етикету в системі міжнародних комунікацій // Освіта і наука в Україні в період глобальних викликів сьогодення : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «Освіта і наука в Україні в період глобальних викликів сьогодення» (Київ, 28 листопада 2024 року). / упор. В. Шпак; за загальною редакцією С. Табачнікова. Київ : ДП «Експрес-об'ява»,

							2024. С.115-117. http://nanvou.org.ua/zbirnyky/Zbirnyk_nauk_praz_2024.pdf https://doi.org/10.51587/9786-1773-89322-2024-16 10. Шепель М.Є., Добрянська Н.А., Філіпенко О.І. Аналіз туристичного потенціалу Одеси як історико-культурного центру та об'єкта спадщини ЮНЕСКО // Стратегічні пріоритети розвитку соціально-економічних систем у контексті сучасного наукового виміру: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (Мелітопольський державний педагогічний університет імені Богдана Хмельницького, м. Запоріжжя, 25 жовтня 2024 р). Полтава: Видавництво ПП «Астрая». 2024. С. 210-214 11. Філіпенко О.І., Вереітіна І.А., О.В Попель. Особливості організації навчального процесу при формуванні мовленнєвих здібностей здобувачів (українська та іноземна мова) Матеріали VIII Всеукраїнській науково-методичній конференції «Забезпечення якості вищої освіти» 08-10 квітня 2026 року м. Одеса. ОНТУ. С.15-17.
							п. 14 1. Член журі І етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з української мови (2022-2026 рр.). 2. Керівництво студенткою: Філіпенко П., 2- місце (фінальний етап) XIV Міжнародний мовно-літературний конкурс учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка (наказ МОН України № 398 від 26.03.2024 р.). 3. Конкурс учнівських та студентських робіт пам'яті Галини Могильницької «Талант і слово» (2025 р.), член журі (наказ № 01-2 / 58 ОД від 20.02.2025 р.)

							4. Керівництво студентським науковим гуртком «Сучасні проблеми українського термінознавства» (2023-2026 рр.) п. 19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: членство в Науковому товаристві ім. Т. Шевченка (2024 р. дотепер).
94258	Солоницька Ірина Валеріївна	Директор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського	Диплом спеціаліста, Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, рік закінчення: 1994, спеціальність: технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 008350, виданий 08.11.2000, Атестат доцента 02ДЦ 017588, виданий 21.06.2007	27	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	Стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування): Академія економічних наук Молдови (AESM) та Національного інституту економічних досліджень (NIER), Молдова; з 16.02.2026 р. по 29.05.2026 р. (180 академічних години, 6 кредитів ECTS). Наукові профілі: https://scholar.google.com.ua/citations?user=mQG4rCwAAAAJ&hl=uk http://www.researcherid.com/rid/F-1126-2016 http://orcid.org/0000-0001-7590-4301 Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19. п. 1 1. Mardar, M., Solonytska, I., & Pambuk, S. (2022). Development of a new kind of bread produced by the deferred baking technology on the basis of modern methods of quality management. Food Science and Technology, 16(2).P.78-85. https://doi.org/10.15673/fst.v16i2.2355 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Solonytska, I., Makarova, O., & Ganchev, S. (2024). Innovative approaches to quality management of bakery, confectionery, pasta products and food concentrates. Scientific

							Works, 88(1), 162-166 . https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i1.3026 (фах. вид. кат. Б) https://journals.ontu.edu.ua/index.php/swonaft/article/view/3026 3. Zhygunov, D., Solonytska, I., Voloshenko, O., & Kovtun, A. (2024). Analysis of the stability of quantitative and qualitative results of grinding in a low-productiveness mill. Scientific Works, 88(2), 32-39. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3032 (фах. вид. кат. Б) https://journals.ontu.edu.ua/index.php/swonaft/article/view/3032 4. Solonytska, I., Popel, O., Mardar, M. Ganchev, S. (2024). Evolution of quality control systems: from taylor to modern standards. Scientific Works, 88(2), 132-137. https://doi.org/10.15673/swonaft.v88i2.3055 (фах. вид. кат. Б) 5. Sots S., Kustov I., Butsenko I., Solonytska I. Chemical composition of chickpea. Grain Products and Mixed Fodder's, 2025, 24 (4, 96): 23-30. https://doi.org/10.15673/gpmf.v24i4.2994 (фах. вид. кат. Б) п. 2 1. Utility model patent 151687 Ukraine, IPC: A21D 13/04 (2017.01).The composition of ingredients for the preparation of bakery products for medical and preventive purposes/Makarova Olga Vasylivna (UA); Chaban Alla Borysivna (UA); Solonytska Iryna Valeriivna (UA); Viktoriya Yuriivna Tolstykh (UA) owner Odesa of the National Acad food Technologies. - Application number: u202106823 Date of application submission: 30.11.2021; published on 31.08.2022, Bull. No.35/2022 https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=282770 п. 3 Навчальний посібник Основи сенсорного

							аналізу харчових продуктів, колективу авторів Ткаченко О. Б., Каменєва Н. В., Тітлова О. О., Верхівкер Я. Г., Солоницька І. В., Солецька А.Д., Манолі Т. А.-Одеса:2020. Особистий доробок (141-180 стр., всього 39 стор. https://library.onaft.edu.ua/booksи п. 4 1. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з освітнього компоненту Проєктування підприємств галузі з КП (Проєктування підприємств хлібопекарської галузі) [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО Бакалавр спец. 181 «Харчові технології» освіт. програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» ден. та заоч. форм навчання / О. В. Макарова, С. М. Павловський, І. В. Солоницька, К. В. Хвостенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 67 с. Мова: Українська Шифр: 664.6(07) Авторський знак: М54 2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи [Електронний ресурс] : для магістрів зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання. Ч. 1 : Загальні положення / Т. П. Новічкова, Г. М. Ряшко, К. С. Федосова та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 64 с. Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: М54 3. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з освітнього компоненту Проєктування підприємств галузі з КП (Проєктування

							підприємств хлібопекарської галузі) [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО Бакалавр спец. 181 «Харчові технології» освіт. програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» ден. та заоч. форм навчання / О. В. Макарова, С. М. Павловський, І. В. Солоницька, К. В. Хвостенко; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 67 с. Мова: Українська Шифр: 664.6(07) Авторський знак: М54 4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за спец. 242 «Туризм» освіт. ступіня бакалавр ден. і заоч. форм навчання / Т. П. Новічкова, В. К. Новічков, І. В. Солоницька та ін. ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 79 с. Мова: Українська Шифр: 64(07) Авторський знак: М54 5. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з КП» [Електронний ресурс] : для здобувачів спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь вищ. освіти - магістр освіт. програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» ден. і заоч. форм навчання / І. В. Солоницька, Г. В. Коркач, О. В. Макарова, В. Ю

							Толстих; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2023. — 94 с. Мова: Українська Шифр: 664.6(07) Авторський знак: М54 6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з освітнього компоненту «Технології харчових виробництв. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО бакалавр спец. 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ден. та заоч. форм навчання / С. М. Павловський, Л. В. Гордієнко, Г. В. Коркач, І. М. Солоницька; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 38 с. Мова: Українська Шифр: 664.6(07) Авторський знак: М54 7. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів з КП» [Електронний ресурс] : для здобувачів СВО «Магістр» ден. і заоч. форм навчання спец. 181 «Харчові технології» / Г. В. Коркач, І. В. Солоницька, О. В. Макарова та ін. ; відп. за вип. Д. О. Жигунов; Каф. технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. — Одеса : ОНТУ, 2024. — 154 с. Мова: Українська Шифр: 664.6(075) Авторський знак: К65 8. Конспект лекцій з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських

							виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 9. Методичні вказівки до практичних робіт з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 10. Методичні вказівки до самостійної роботи з освітнього компоненту «Новітні технології харчових продуктів» до змістовного модуля 2 «Новітні технології виробництва зернових продуктів, хлібобулочних та кондитерських виробів» для здобувачів зі спеціальності G13 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології», ступеню вищої освіти «Доктор філософії», денної і заочної форм навчання / Укладачі: Д. О. Жигунов, І. В. Солоницька; Кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів. – Одеса: ОНТУ, 2026. 11. Силабус обов’язкового

							освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 53 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/SILABUS-ОК8-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 7 Участь в атестації наукових кадрів як офіційний опонент 1.Галясний І.В. Розробка технології безглютенових хлібців на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна. 2.Степанькова Г.В. Технологія хліба пшеничного з використанням продуктів переробки зародків вівса та кукурудзи. 3.Черниш Л.М. Використання високобілкової рослинної сировини у технології хлібобулочних виробів спеціального дієтичного споживання. п. 9 Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (НАЗЯВО) від 26.01.2021 Приймала участь в Акредаційних експертних комісіях п. 11 Здійснює наукове консультування на ТОВ «Одеський хлібозавод №4» з питань управління якістю продукції галузі та розробки сучасного асортименту хлібопекарської продукції. п. 12 1. Palamarchuk O. S., Solonitska I. V., Kovalenko N. O. Innovative water treatment technologies for horeca establishments: efficiency, eco-friendliness, safety//Вода в харчовій промисловості та закладах індустрії

							гостинності: Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. 24-25 березня 2025 р., Одеса, ОНТУ. – Одеса: ОНТУ, 2025. с.45-46 https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-aqua-25.pdf 2. Сучасні інноваційні технології як засіб ефективний засіб підвищення якості фахової освіти Паламарчук А.С., Солоницька І.В., Коваленко Н.О.Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2025 –531с https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2025.pdf 3. Вплив розробки стратегії розвитку зво на результати та забезпечення якості навчання здобувачів вищої освіти І.В. Солоницька, Д.О. Жигунов, Л.В. Гордієнко /Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2025 – 282. с https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2025.pdf 4. Сучасні заходи для покращення результатів та забезпечення якості навчання здобувачів вищої освіти І.В. Солоницька, С.С. Ганчев, О.С. Куценко /Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; Одес. нац. технолог. ун-т. – Одеса: ОНТУ, 2025 – 284. с https://nmv.ontu.edu.ua/download/confer/mvnm2025.pdf 5. Перспективи впровадження інноваційних

							технологій хлібобулочних виробів збагачених білково-мінеральною добавкою з рибної сировини для HORECA /Солоницька І.В., Паламарчук А.С., Коваленко Н.О., Глушков О.А/ Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – 153 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 6. Перспективи використання об'єктів товарного рибництва у технологіях виробництва імітованих рибних продуктів /Паламарчук А.С., Солоницька І.В., Коваленко Н.О., Глушков О.А/ Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – 118с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 7. Особливості показників якості борошна з пророщеного зерна/ Солоницька І.В., Куценко О.С/ Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – 60 с. https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf 8. Використання нових підходів при виробництві хліба за технологіями «відкладеного випікання» для створення персоналізованого асортименту Солоницька І.В., Ганчев С.С., Купріянов К.В/ Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету. Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНТУ. – 2025. – 65 с.

							https://ontu.edu.ua/download/konfi/2025/Abstracts-85-SCSPS.pdf п. 14 Щорічна робота у складі організаційного комітету / журі 1 туру Всеукраїнської студентської олімпіади- Голова журі накази №405-01 від 09.11.2020, Керівник наукового гуртка «Функціональні продукти- запорука здоров'я нації» 2020-2025 н.р. наказ №224-01, від 25.09.2025 п. 19 Є експертом з наукового супроводу, консультуванню діяльності та організації роботи інфраструктури готельного комплексу «Maristella Marine Residence» з 15.03.2018 р. Є експертом з консультування підприємств по обладнанню «RONDO», для виробництва хлібобулочних виробів різноманітного асортименту для готельно-ресторанного, хлібопекарського бізнесу Burgdorf, Швейцарція, сертифікат експерта отриманий 28.06.2018 р. Член громадської організації «Дороги вина та смаку Української Бесарабії» Член асоціації кулінарів України від ОНТУ
47528	Ткаченко Наталія Андріївна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина	Диплом спеціаліста, Одеська державна академія харчових технологій, рік закінчення: 1995, спеціальність: технологія молока і молочних продуктів, Диплом магістра, Національний університет біоресурсів і природокористування	27	ОК4 Методологія наукових досліджень	Стажування: 1. Institute for Ecopreneurship, School of Life Sciences, University of Applied Sciences und Arts Northwestern Switzerland. Participated the advanced training (internship) of scientific and pedagogical workers under the program "Internship abroad during the war" (within the framework of international academic mobility). April 1, 2024 - July 1, 2024 (90 days, 6.0 credits ECTS)

				України, рік закінчення: 2022, спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом магістра, Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, рік закінчення: 2024, спеціальність: 053 Психологія, Диплом доктора наук ДД 007336, виданий 28.04.2009, Диплом кандидата наук ДК 002814, виданий 10.03.1999, Атестат доцента 02ДЦ 000759, виданий 19.02.2004, Атестат професора 12ПР 006387, виданий 20.01.2011			Наукові профілі: ORCID: 0000-0002-2557-3927 Web of Science ResearcherID: E-1313-2016 Scopus Author ID: 57190658629 Google Scholar: посилання Досягнення у професійній діяльності: Рівень наукової та професійної активності відповідає наступним пунктам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 19. п. 1.1 1. Tkachenko N.A., Chaharovskyi O.P., Didukh E.G. Development of recipes of plant-based beverages based on sunflower protein concentrate. Grain Products and Mixed Fodder's. 2023. Vol. 23, I.1 (89). P. 29-35. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i1.2593 (фах. вид. кат. Б) 2. Tkachenko N.A., Chaharovskyi O.P., Didukh E.G. Innovative technology of plant-basMixed Fodder's. 2024. Vol. 23(3). P. 39-46. https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2778 (фах. вид. кат. Б) 3. Чагаровський О., Ткаченко Н., Дідух Е., Анічін В. Обґрунтування параметрів пастеризації молока у технології сиру м'якого камамбер // Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 58-65. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2831 (фах. вид. кат. Б) 4. Ткаченко Н., Кучерак П., Маштаков Д., Муніца М. Оптимізація складу біфідо-сиру зернистого з ягідними капсульованими наповнювачами. Scientific Works. 2024. № 87/2. С. 17-26. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2826 (фах. вид. кат. Б) 5. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С. Оптимізація складу біфідо-йогурту з ягідними

							капсульованими наповнювачами. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика». 2025. Вип. 1. С. 488-496. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.50 (фах. вид. кат. Б) 6. Tkachenko N., Podolian Z. The usage chia seeds in the production of yogurt desserts for athletes. Grain Products and Mixed Fodder's. 2025. № 25/1. P. 33-40. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i1.3077 (фах. вид. кат. Б) 7. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Моделювання рецептурного складу сухих білкових продуктів для хлопців-спортсменів. Scientific Works. 2024. № 87, Том 2. С. 33-41. https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2828 (фах. вид. кат. Б) 8. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pesto Red. Scientific Works, Том 89, Випуск 2. С 152–160. https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417 (фах. вид. кат. Б) 9. Маковська Т.В., Ткаченко Н.А., Севастьянова О.В. Оптимізація рецептурного складу сиру «Моцарела з кропом». Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025. Вип. 2, № 5. С. 129-140. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.13 (фах. вид. кат. Б) п. 1.2 1. Chaharovskyi O., Tkachenko N., Didukh E., Anichin V. Justification of the ripening parameters of Camamber cheese produced using modern dairy ingredients. Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 66-74. https://doi.org/10.1567

							3/fst.v17i3.2656 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 2. Tkachenko N., Chaharovskyi O., Kruchek O., Mardar M., Rovinska A. Optimization of pressing parameters for soft bifidus-containing cheeses // Food Science and Technology. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 121-128. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3306 (Web of Science, фах. вид. кат. А) 3. Makovska T.V., Tkachenko N.A., Pylypenko L.M., Sevastyanova O.V., Kylymenchuk O.O. Probiotic emulsified products with biologically active colorful attractants. Journal of Chemistry and Technologies. Дніпро, 2025. Vol. 33(2). P. 418-426. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.324956 (Scopus, фах. вид. кат. А) п. 4 1. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2026. Електрон. текст. дані: 154 с. 2. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

							освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2026. – Електрон. текст. дані: 87 с. 3. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. – Одеса : ОНТУ, 2026. Електрон. текст. дані: 30 с. 4. Силабус обов'язкового освітнього компоненту «Методологія наукових досліджень», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2025. 39 с. https://drive.google.com/file/d/1hpWksbReV87zApOwvxsOdx3KueJD0r8H/view 24. Силабус обов'язкового освітнього компонента «Новітні технології харчових продуктів», СВО «Доктор філософії», ОНП G13 «Харчові технології». 2026. 12 с. https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2026/10/Silabus-OK4-PhD-G13-ONP-2026.pdf п. 6 Науковий керівник здобувача вищої освіти третього рівня Клименко О.Г., яка у серпні 2026 р. захистила дисертацію на здобуття наукового звання "Доктор

							філософії” за спеціальністю 181 “Харчові технології” п. 7 В якості офіційного опонента за останні 5 років опонувала дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук: – 2024 р. – НТУ «ХПІ», Демидова А.О. за спеціальністю 05.18.06 – Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів. п. 8 1. Редколегія науково-практичного журналу «Харчова наука і технологія», ОНТУ, посада – заступник головного редактора 2. Редколегія Наукових праць ОНТУ, посада – член редколегії п. 9 Член Технічного комітету 140 «Молоко, м’ясо і продукти їх переробки» – з 2016 р. дотепер п. 10 Напрям КА2: Розвиток потенціалу вищої освіти та з метою забезпечення участі ОНАХТ у якості офіційного партнера у проекті Європейського Союзу Erasmus + № 586383-EPP-1-2017-1-SI-EPPKA2-CBHE-JP «Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агро-продовольчого сектору Східної Європи / Ag-Lab», 2018-2022 рр. п. 11 Наукове консультування ТОВ «МУККО», Львівська обл., Стрийський р-н згідно договору з 2018 року дотепер. п. 12 1. Маштаков Д.С., Ткаченко Н.А. Оптимізація складу йогуртово-гарбузового десерту. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров’я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції

							MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 775. 2. Tkachenko N.A., Mashtakov D.S. Yogurt products with vegetable protein concentrates. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 527. 3. Маштаков Д., Ткаченко Н. Йогуртовий продукт зі збалансованим хімічним складом. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 86-87. 4. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С., Ровінська А.О. Використання концентрату протеїнів гарбуза у комбінованих йогуртових біфідо-десертах. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 152-154. 5. Кучерак П.В., Ткаченко Н.А. Капсульовані пробіотичні продукти. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 767. 6. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Використання Saccharina Japonica (Laminaria Japonica) у

							виробництві капсульованих пробіотичних продуктів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 534-536. 7. Кучерак П., Ткаченко Н. Синбіотичні комплекси для виробництва капсульованих пробіотичних продуктів. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 79-81. 8. Ткаченко Н.А., Кучерак П.В. Пробіотичний сир «Лабне» із використанням технологій капсулювання. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 150-151. 9. Подолян З.С., Ткаченко Н.А. Маркетингове дослідження вподобань респондентів при розробці нового білкового продукту для дівчат-спортсменів // Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів IX Міжнародної науково-практичної конференції, 18–19 листопада 2021 року. Х., 2021. С. 65–67. ISSN 2409-6423 10. Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П., Подолян З.С. Математичне моделювання складу

							йогуртового десерту для харчування дівчат-спортсменів. Збірник тез доповідей 82-ї наукової конференції викладачів університету, Одеса, 26–29 квіт. 2022 р./Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. Б.В. Єгорова. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 104–106: рис. Бібліогр.: 4 назв. 11. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Насіння чіа як компонент продуктів для харчування спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 88-89. 12. Подолян З.С., Ткаченко Н.А. Жирнокислотний склад йогуртових продуктів з насінням чіа для дівчат-спортсменок. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 785. 13. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Оптимізація складу йогуртових десертів для дівчат-спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 518-520. 14. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Розроблення системи управління безпечністю при виробництві йогуртових десертів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової

							конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 545-548. 15. Подолян З., Ткаченко Н. Технологія йогуртового десерту для спортсменів, призначеного для підтримання поточної маси. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 97-99. 16. Ткаченко Н.А., Дідух Е.Г., Подолян З.С., Свайкін О.О. Методологічні особливості викладання освітнього компоненту «Новітні технології молочних та комбінованих продуктів спеціального призначення». Забезпечення якості вищої освіти [Електронний ресурс]: матеріали VII Всеукраїнської науково-методичної конференції 09-11 квітня 2025 р. / ОНТУ; редкол.: Трішин Ф.А., Ланженко Л.О., Риженко Л.Д. та ін.; Одес. нац. технолог. ун-т. Одеса: ОНТУ, 2025. С. 399-400. 17. Ткаченко Н.А., Подолян З.С. Йогуртові десерти для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 144-147. 18. Свайкін О.О., Ткаченко Н.А. Маркетингове дослідження вподобань респондентів при розробці білкового продукту для

							харчування хлопців-спортсменів // Хімія, біо- і нанотехнології, екологія та економіка в харчовій і косметичній промисловості: Збірник матеріалів IX Міжнародної науково-практичної конференції, 18–19 листопада 2021 року. Х., 2021. С.73-76. ISSN 2409-6423 19. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Розробка системи управління безпечністю при виробництві ковбаси напівкопченої Дрогобицька. Збірник тез доповідей 84-ї наукової конференції викладачів університету. Одеса, 23–26 квіт. 2024 р. /Одес. нац. технол. ун-т; під заг. ред. Л.В. Іванченкової. Одеса: ОНТУ, 2024. С. 438-441: рис. Бібліогр.: 4 назв. 20. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Перспективи використання сироваткових білкових концентратів у виробництві сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 89-91. 21. Свайкін О.О., Ткаченко Н.А. Використання насіння кунжуту та насіння чіа у виробництві сухих білкових коктейлів для спортсменів. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXXIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2025, 14-17 травня 2025 р. / за ред. проф. Сокола Є.І. Харків: НТУ «ХПІ». С. 793. 22. Ткаченко Н.А.,

							Свайкін О.О. Розроблення параметрів зберігання сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 523-524. 23. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Використання методології НАССР у системі управління безпечністю при виробництві сухих білкових молочних продуктів для спортсменів. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 540-545. 24. Свайкін О., Ткаченко Н. Технологія сухих білкових молочних коктейлів для спортсменів. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27 травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. С. 102-104. 25. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Сухі білкові молочні коктейлі для спортсменів. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 147-149. 26. Ткаченко Н.А., Фесенко Д.О. Використання методології НАССР при виробництві сиру твердого «Pesto Red» на ФОП «Фесенко Л.С.». Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-

							практ. конференція (2024; Одеса) [Текст] : зб. тез доп., 24-27 вересня 2024 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І. О. Кустов; під заг. ред. Б. В. Єгорова; редкол.: Д. О. Жигунов (заст. голови), А. І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ, 2024. С. 91-94. 27. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Особливості використання пажитника в технології сиру сулугуні. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). К.: РВВ НУБіП України, 2025. С. 100-102. 28. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Насіння льону та пажитника як джерело поліненасичених жирних кислот для сиру сулугуні. на XXXIII Міжнародній науково-практичній конференції «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я. MicroCAD-2025» травень 2025 р., НТУ«ХПІ», Харків. С. 759. 29. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Технологія сиру сулугуні з насінням льону. Збірник тез доповідей 85 наукової конференції викладачів університету 22 – 25 квітня 2025 р. Одес. нац. технол. ун-т. 2025. С. 520-522. 30. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 27

							травня 2025 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2025 р. Технологія сиру сулугуні з пажитником. С. 69-71. 31. Клименко О.Г., Ткаченко Н.А. Вплив обробленого насіння пажитника (Trigonella foenum-graecum l.) на розвиток мікрофлори при зберіганні пробіотичного сиру Сулугуні. Технології харчових продуктів і комбікормів, Міжнародна наук.-практ. конференція (2025; Одеса): зб. тез доп., 23-26 вересня 2025 р. / ОНТУ; Одеськ. нац. технол. ун-тет; уклад.: І.О. Кустов; під заг. ред. Б.В. Єгорова; редкол.: Д.О. Жигунов (заст. голови), А.І. Капустян (заст. голови) та ін. Одеса : ОНТУ. 2025. С. 164-166. п. 14 Керівник студентського наукового гуртка «Технології, якість та безпечність молочних продуктів». Наказ № 265-01 від 01.10.2026. п. 19 Член громадської організації «Асоціація Молочників Одеського Регіону»

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**
РН 8 Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.	☒	ОК6 Педагогічна практика	ОК5: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання;	ОК5: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік ОК6: Захист звіту з практики Підсумковий контроль - диференційований залік; звіт

			дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань) Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів. ОК6: Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, конспектування, підготовка методичних матеріалів, підготовка звіту з практики	
РН 10 Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах для підвищення якості і безпечності харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів.*	☐	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання	ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	
РН1 Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.	☒	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК1: Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозковий штурм, проєктний метод), тренінг, технології опрацювання дискусійних питань Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі словниками, статтями з інтернету. ОК3: Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад, демонстрація роботи у спеціалізованих базах даних і програмному забезпеченні у режимі реального часу. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань). Завдання виконуються на матеріалі теми власного дисертаційного дослідження здобувача. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів, опрацювання англомовних наукових джерел, робота в електронному навчальному курсі на платформі Moodle ОНТУ. ОК4: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з	ОК1: Опитування та доповіді на практичних заняттях, тестування, модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен ОК3: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	
РН 2 Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.	☒	ОК4 Методологія наукових досліджень	ОК2: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, мозковий штурм, проєктний метод), тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота	ОК2: Опитування та доповіді на лекційних та практичних заняттях, тестування, модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен

			студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування). ОК4: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.	
РН 3 Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.	☒	ОК4 Методологія наукових досліджень	ОК3: Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад, демонстрація роботи у спеціалізованих базах даних і програмному забезпеченні у режимі реального часу. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань). Завдання виконуються на матеріалі теми власного дисертаційного дослідження здобувача. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів, опрацювання англомовних наукових джерел, робота в електронному навчальному курсі на платформі Moodle ОНТУ. ОК4: Лекційні заняття:	ОК3: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен

			Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.	
РН 4 Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.	☒	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК3: Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад, демонстрація роботи у спеціалізованих базах даних і програмному забезпеченні у режимі реального часу. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань). Завдання виконуються на матеріалі теми власного дисертаційного дослідження здобувача. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів, опрацювання англомовних наукових джерел, робота в електронному навчальному курсі на платформі Moodle ОНТУ. ОК4: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття:	ОК3: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування. ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	
РН 5 Мати передові концептуальні та	☒	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК4: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія;	ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний

методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.			Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування. ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування,	контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	
РН 6 Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.	☒	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.
РН 7 Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист	☒	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК3: Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад, демонстрація роботи у спеціалізованих базах даних і програмному забезпеченні у режимі реального часу. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій	ОК3: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК4: Опитування та доповіді на практичних заняттях; модульний контроль, виконання індивідуального завдання; підсумковий контроль – екзамен ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з

інтелектуальної власності.			(проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань). Завдання виконуються на матеріалі теми власного дисертаційного дослідження здобувача. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів, опрацювання англомовних наукових джерел, робота в електронному навчальному курсі на платформі Moodle ОНТУ. ОК4: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступним захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування. ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття: групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія;	практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	
РН 9 Адаптуватися до нових умов та діяти в нестандартних ситуаціях у процесі наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів.*	☐	ОК8 Новітні технології харчових продуктів	ОК5: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: аналіз конкретних ситуацій (проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах, кейс-метод, тренінг, технології ситуативного моделювання, технології опрацювання дискусійних питань) Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування, конспектування, підготовка доповідей, розв'язання тестів. ОК6: Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, конспектування, підготовка методичних матеріалів, підготовка звіту з практики ОК7: Лекційні заняття - словесні методи (лекція, дискусія); пояснювально-демонстраційний; інтерактивні методи навчання (проблемне навчання, робота в малих групах). Лабораторні заняття:	ОК5: Опитування та доповіді на практичних заняттях, модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік ОК6: Захист звіту з практики Підсумковий контроль - диференційований залік; звіт ОК7: Опитування та доповіді, захист звітів з практичних робіт; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен ОК8: Опитування та доповіді, захист практичних робіт; тестування; виконання індивідуального завдання; модульний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік, екзамен.

			групове обговорення питання, дискусії, робота в малих групах, виконання експериментальних досліджень, обговорення і узагальнення результатів Самостійна робота - складання реферату, доповіді, виконання індивідуально-дослідницького завдання, науково-дослідна робота здобувачів. ОК8: Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад. Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень. Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), письмові відповіді на запитання, індивідуальні навчально-дослідні завдання, написання тез, дослідницький, проблемно-пошуковий та аналітичний методи; робота з науковими джерелами; критичний аналіз, систематизація та узагальнення інформації; реферування, конспектування, скетчноутінг; виконання індивідуальних навчальних, науково-дослідних завдань.	