НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Національний університет харчових технологій**
Освітня програма	**48536 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	**47**
Повна назва ЗВО	**Національний університет харчових технологій**
Ідентифікаційний код ЗВО	**02070938**
ПІБ керівника ЗВО	**Шевченко Олександр Юхимович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**www.nuft.edu.ua**

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

https://registry.edbo.gov.ua/university/47

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**48536**
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	**Навчально-науковий інститут харчових технологій**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф.Доценка**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**01601, м. Київ, вул. Володимирська, 68**
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	**31960**
ПІБ гаранта ОП	**Ковбаса Володимир Миколайович**
Посада гаранта ОП	**Завідувач кафедри**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**hlib@i.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(050)-442-93-23**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(098)-978-76-72**

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

Національний університет харчових технологій є провідним ЗВО України з підготовки фахівців за усіма освітніми ступенями для різних галузей харчової промисловості та був одним з перших на території колишнього СРСР, що отримав право надавати науковий ступінь кандидата технічних наук. Перші захисти кандидатських дисертацій з харчових технологій відбулися в 1935р (Знаменський Г., Литвак І.). З того часу захищено понад 1000 кандидатських дисертацій з різних галузей харчової промисловості (цукрової, м'ясної, молочної, хлібопекарської, спиртової, кондитерської тощо) в спеціалізованих вчених радах, що функціонували в НУХТ.
З впровадженням в Україні третього освітньо-наукового рівня ВО в 2016р. НУХТ по праву отримав дозвіл на провадження освітньої діяльності з підготовки науково-педагогічних кадрів за ОНП «Харчові технології» (Наказ МОН №816 від 08.07.2016р. https://cutt.ly/sPFuOFX ОНП є втіленням майже сторічного досвіду підготовки науковців потужними науковими школами з харчової науки. Потенціал її розвитку підкріплюється сучасною матеріально-технічною базою, інформаційними ресурсами. Здобувачі ОНП закріплені за трьома структурними підрозділами університету: ННІХТ (11 кафедр), факультет ГРТБ (дві кафедра) та ПНДЛ.
У 2016р. розроблено першу редакцію ОНП «Харчові технології» з підготовки докторів філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології». Подальший перегляд ОНП відбувався в 2017-2021 р., в 2022 р перегляд ОНП здійснено з урахуванням затвердженого стандарту ВО за третім рівнем вищої освіти (Наказ МОНу від 23.12.2021р. №1429). Діючі зміни ОНП здійснено керуючись Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг і перегляд програм у НУХТ http://surl.li/ojux , відповідно до рекомендацій ЦМЯКОД НУХТ та затверджено Вченими радами ННІХТ (прот. №11 від 24.05.22р.) і ГРТБ (прот. №9 від 25.05.22р.) та узгоджено з Центром моніторингу якості та координації освітньої діяльності університету (25.05.22р.). Нова редакція ОНП схвалена на засіданні НМР НУХТ (прот. №2 від 25.05.22 р.) та затверджена Вченою радою НУХТ (прот. №10 від 26.05.22р.). ОНП введено в дію з 01.09.22р. за наказом від 01.06.22р. №33. Набір здійснено та розпочато освітню діяльність за оновленою ОНП з вересня 2022 року.
Нині триває перегляд ОНП із врахуванням сучасного стану розвитку харчової промисловості, результатів співпраці з стейкхолдерами, опитування здобувачів ВО, НПП задіяних в реалізації ОНП.
За ОНП дисертації захистили в одноразових спеціалізованих вчених радах, створених у НУХТ https://cutt.ly/oPFiFLL 12 здобувачів: Медвідь І., Гончаренко Т., Дзигар О., Вінніченко І., Гармаш Д., Шведюк Д., Хорунжа Т., Корольчук І., Бурченко Л., Андронович Г., Чубенко Л, Овсієнко К.
Акредитація ОНП «Харчові технології» проводиться вперше.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2022 - 2023	13	13	0	0	0
2 курс	2021 - 2022	16	16	0	0	0
3 курс	2020 - 2021	7	7	0	0	0
4 курс	2019 - 2020	11	11	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	*програми відсутні*
перший (бакалаврський) рівень	**2203 Харчові технології та інженерія** **18297 Харчові технології** **27859 Харчові технології та інженерія** **13261 Харчові технології та інженерія** **17265 Харчові технології та інженерія** **15782 Харчові технології та інженерія** **15143 Харчові технології та інженерія**

	1702 Технологічна експертиза та безпека харчової продукції **55860 Технології харчування** **13725 Харчові технології та інженерія** **13936 Харчові технології та інженерія** **22342 Технології харчування**
другий (магістерський) рівень	**343 Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів** **446 Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення** **1733 Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення** **1735 Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів** **1736 Технології зберігання, консервування та переробки молока** **2036 Технології аюрведичних харчових продуктів** **2242 Технології хліба, макаронних, кондитерських виробіів та харчоконцентратів** **2243 Технології рослинних олій, жирових та косметичних продуктів** **2479 Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв** **2481 Зберігання, консервування та переробка молока** **2545 Технології в ресторанному господарстві** **2547 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса** **2549 Технології продуктів бродіння і виноробства** **2791 Технології цукру та полісахаридів** **2902 Технології зберігання і переробки зерна** **18202 Технологічна експертиза та безпека харчової продукції** **23491 Технології зберігання та перероблення водних біоресурсів** **50902 LEAN - виробництво харчової продукції** **55830 Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі** **56197 Технології дієтичної та аюрведичної харчової продукції** **1325 Технології харчових концентрованих продуктів на основі фруктово-овочевої сировини, чаю, кави та прянощів** **17156 Технології харчування** **28087 Технології органічних харчових продуктів**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	**48408 Харчові технології** **48536 Харчові технології**

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	104518	23900
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	104518	23900
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	*PhD_Харчові_технології_2022_2023.pdf*	lSQTWAmWOwvsAHOU1JdKi79a2x4AxRSb37/F57ln8oE=
Освітня програма	*PhD_Харчові_технології_2021_2022.pdf*	goY3qZjwdySEWW5Ks98belZQOrp7slZvGNSArJJoBmk=
Навчальний план за ОП	*Навчальний план_2022.pdf*	dCzBUIeRdMgl7UG/QT98ETcCVQ2jclAxfv8FLpLTULk=
Навчальний план за ОП	*Навчальний план_2021.pdf*	A9sN119K52uQNBuj5wPiSwJWOq1w26iaOY+tXIaX5C8=
Рецензії та відгуки	*Рецензії_ОНП.pdf*	41yxCAMUDqHkjAkQolFXWNuPG1epgw2RftVpky9vEC

роботодавців		w=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Відповідність наукової тематики здобувачів та керівників.pdf*	tbPm6Q9XYnJYo1TTL8gGd+6oiLu/nVZxZrUtvdvIJVE=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОНП – підготовка докторів філософії з харчових технологій, здатних продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність.
Унікальність ОНП:
-освітня та наукова складова спрямовані на глибоке переосмислення, подальший розвиток існуючих та створення нових фундаментальних та/або прикладних знань з харчової науки, за усіма стратегічно важливими для України і світу галузями харчової промисловості, що є можливим завдяки наявним науковим школам з багаторічним досвідом
-залучення до реалізації освітнього процесу вітчизняних і закордонних науковців, фахівців галузі та створені умови для виконання наукового дослідження на базі НУХТ, інститутів НАН і НААН України, Центру колективного користування науковим обладнанням, заснованого МОН на базі НУХТ, та провідних ЗВО Європи в рамках реалізованих міжнародних проектів
-сформовано умови для апробації розроблених наукових та проектно-технологічних рішень на наявному на базі НУХТ промисловому, напівпромисловому обладнанні та їх успішної реалізації в освітній процес та виробничі умови широкого переліку підприємств, організацій – партнерів НУХТ
-наявність умов апробації результатів досліджень на університетських конференціях, висвітлення наукових результатів у наукових фахових виданнях, в т.ч. один, який індексується зокрема в Scopus та WoS
-забезпечено вільну освітню траєкторію з урахуванням широкого кола наукових інтересів здобувачів

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

Місія НУХТ http://surl.li/cgucv визначає спрямованість ОНП на підготовку фахівців, які володіють інструментарієм наукового дослідження та здатностями вирішувати наукові та прикладні задачі у сфері харчових технологій. Підготовка здобувачів ВО забезпечується Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad . ОНП поєднує навчання, науково-дослідну роботу і здобуття педагогічної майстерності. Стратегічний план розвитку НУХТ на 2021-2025рр http://surl.li/obad враховано при формуванні цілей ОНП, а саме підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних, національно свідомих наукових та науково-педагогічних фахівців, здатних генерувати нові сучасні знання та наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми та завдання професійної та/або дослідно-інноваційної діяльності в галузі харчових технологій; застосовувати сучасні методики та методологію наукової, науково-технічної і науково-педагогічної діяльності, проводити самостійне, ексклюзивне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну та практичне значення для забезпечення здоров'я нації та задоволення попиту ринку праці, держави і суспільства. В межах реалізації Стратегії інтернаціоналізації НУХТ на 2019-2024рр http://surl.li/aghuj в основу ОНП покладено напрацювання визнаних у світі ЗВО зі спорідненими ОНП та підвищення рівня мовно-комунікативних компетенцій фахівців, що забезпечить формування конкурентних переваг випускників на ринку праці та їх міжнародну академічну мобільність

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

При перегляді ОНП було враховано пропозиції від випускників:
- на пропозицію випускниці Андронович Г. розширено перелік каталогу вибіркових ОК з метою набуття здобувачами ОНП soft skills для ефективного презентування наукових досягнень, розвитку комунікабельності як в науковому так і виробничому середовищах (Розвиток креативності і технічна творчість, Інтерактивне спілкування у професійній діяльності).
Інтереси та пропозиції здобувачів (опитування та спілкування представників робочої групи із здобувачами) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОНП в частині забезпечення формування загальних і фахових компетентностей, а саме в межах компоненти ОК7 Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу, збільшити кількість лабораторних занять, які передбачено проводити які проводяться в ІПР, з метою практичного опанування роботи з хроматографом http://surl.li/fppxk
На пропозицію здобувача Острика О. щодо збільшення приактичної підготовки в умовах виробництва прийнято, що наукові здобутки повинні бути обов'язково апробовані у виробничих умовах, а акти апробації представлені в дисертації (мінімум 2 шт).
Інші побажання здобувачів прийняті до уваги і реалізовані шляхом поліпшення рівня технологічного забезпечення навчання під час виконання наукової складової (розширення мультимедійного супроводження лекцій, оновлення матеріальної бази табільш широке залучення до освітнього процесу лабораторій ПНДЛ та Центру колективного користування науковим обладнанням).

- роботодавці

Враховані пропозиції роботодавців, які брали активну участь під час офіційних зустрічей та надсилали рецензії:
- скорегована робоча програма ОК4. Управління науковими проектами щодо розширення вивчення питання комерціалізації власних наукових досліджень («Всеукраїнська асоціація пекарів», президент О. Тараненко), що сприятиме формуванню у здобувачів здатності до оцінювання їх наукових здобутків;
-для посилення формування компетентностей у розробленні нормативної документації, рекомендацій для харчової промисловості впроваджено вибіркову дисципліну в каталог освітньої програми Управлінські рішення та документування (ДП «Зееландія», Савчук Н.).

- академічна спільнота

В ході рецензування ОНП були враховані пропозиції зазначені представниками академічної спільноти, гарантами інших ОНП, рекомендації загальноуніверситетського моніторингу ОНП та з надісланих рецензій від академічної спільноти інших ЗВО:
-створення каталогу спеціальності 181 «Харчові технології» та каталогу освітньої програми для здобувачів ОС «Доктор філософії» з метою розширення вільної освітньої траєкторії (рекомендація ректорату та ЦМЯКОДУ на підставі побажань експертних груп з акредитації інших ОП)
- пропозицію стейкхолдера Савчук Н. щодо введення дисципліни Управлінські рішення та документування підтримала проф. Арсеньєва Л.Ю.;
- для задоволення пропозиції, яка надійшла від проф. Нєміріч О.В., для розуміння концепцій сучасного харчування та застосування цих знань у розробці харчових продуктів введено дисципілну в каталог спеціальності Теорії та концепції харчування.

- інші стейкхолдери

Інтереси інших стейкхолдерів висловлені під час проведення Ярмарок вакансій http://surl.li/fpfux, https://cutt.ly/mEuFoLE, кар'єрних вебінарів http://surl.li/fpfvo, https://cutt.ly/VEuFh48 тощо акумулюються гарантом та враховуються при перегляді ОНП. Також враховуються пропозиції стейкхолдерів-науковців провідних ЗВО Польщі, Словенії, Грузії, Болгарії, Білорусії, Німеччини та України, які приймають участь у науково-практичних конференціях https://cutt.ly/oEuGvRv, https://cutt.ly/4PSy0KR, https://cutt.ly/nPSueg4, https://cutt.ly/nPSuhHN, та фахівців SES https://cutt.ly/bPSuULZ , які проводять наукові семінари та гостьові лекції. Це посилює спеціальні компетентності та програмні результати навчання за ОК6, ОК7 та дисицпліни каталогів ВП2 і ВП3.

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

Харчове виробництво є однією з найбільш вагомих сфер економічної діяльності України. Тому існує високий попит на професіоналів та кваліфікованих керівників у сфері харчових виробництв. ОНП своїми цілями та програмними результатами розвиває вітчизняну економіку через інтеграцію інтелекту у розвиток науки і техніки в сфері харчових технологій.
Випускники ОНП можуть бути працевлаштовані на харчових підприємствах будь-якої організаційно-правової форми, наукових установах та закладах освіти. Згідно оцінок Державного центру зайнятості http://surl.li/feiad попит на керівників та професіоналів технічного та науково-технічного спрямування значно підвищений, порівняно з іншими видами професій, що підтверджує необхідність підготовки докторів філософії з харчових технологій. Виходячи з цього, до ОНП були внесені компоненти ОК6, ОК7, ОК9, ОК10, спрямовані на забезпечення високого рівня професіоналізму випускників ОНП в сфері виробництва харчових продуктів, наукової та освітньої діяльності за спеціальністю Харчові технології. Ці ОК дозволять досягти РН1, РН2, РН5, РН8. Оскільки за результатами досліджень ДЦЗ та агентства Pro-Consulting http://surl.li/foyhz щороку зростає актуальність володіння цифровими навичками та спеціалізованим програмним забезпеченням, в ОНП Харчові технології були передбачені компоненти ОК5, ОК8 для формування РН3, РН10, РН16.

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

Євроінтеграційна спрямованість економічного розвитку України зумовила галузевий контекст переліку програмних результатів навчання. Галузевий аспект врахований в ОК4-ОК9 та в дисциплінах каталогів ВП2 і ВП3 та забезпечує формування РН2-РН8, РН12-РН15. Враховуючи Стратегію розвитку експорту продукції сільського господарства, харчової та переробної промисловості України http://surl.li/cdjxs до ОНП додано в ВП1 компоненти ЗУК1.6-ЗУК1.8, спрямовані на посилення комерціалізації наукових розробок (РН12). Наукова складова, курсова робота за ОК6 передбачають вибір об'єктів дослідження за галузевим та регіональним пріоритетом. Формування здатності оцінювати регіональні проблеми з урахуванням галузевої специфіки враховано в РН, що відповідають ОК4, ОК6, ОК9. Наукова складова відповідає контексту державної політики України щодо:
- ресурсозбереження («Удосконалення технології ферментативного рафінування рослинних олій» Жупанова Д.);
- збільшення обсягів виробництва високоякісної продукції вітчизняного виробництва («Розроблення технології морозива ацидофільно-сироваткового низьколактозного» Михалевич А.);
- розвитку виробництва імпортозаміщуючих продуктів («Розроблення технології розчинних напоїв функціонального призначення на основі солодових екстрактів» Іванов Є., «Розробка колагенвмісних білкових збагачувачів для м'ясних систем» Карпович М.).

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

Під час перегляду ОНП було враховано досвід аналогічних вітчизняних програм таких ЗВО як ОНАХТ(Одеський національний технологічний університет) та ДБУ(Харківський державний університет харчування і торгівлі) та ін. Було проаналізовано ОП таких зарубіжних університетів: Boston University https://cutt.ly/3fMwtbc, Kaunas University of Technology https://cutt.ly/ufMwuNA, University Virginia Tech PhD Food Science and Technology, PhD in Human Nutrition and Exercise https://vt.edu; Massey University, Auckland, PhD in Food https://nzlc.ac.nz. Під час перегляду ОНП проаналізовано також досвід підготовки здобувачів ВО у Гельсінському університеті https://cutt.ly/bPSnX4w під час стажування директорки ННІХТ Кочубей-Литвиненко О. запозичений досвід впроваджено в ОК 9. Запозичено досвід підготовки докторів філософії в Університеті Гайзенхама та підписано договір про співпрацю з виконання наукової складової (проф. Білько М.). Гарант ОНП Ковбаса В. під час стажування Slovak University Of Agriculture In Nitra, Faculty Of Biotechnology And Food Sciences запозичив практику формування у здобувачів професійних навиків hard skills (РН5, РН6, РН11, РН15) та soft skills (РН1, РН8, РН9).

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

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти затверджено наказом МОН України від 23.12.2021 р. №01429, за яким ОНП дозволяє досягти результатів навчання через вивчення обов'язкових компонент:
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-ОК1,4,6,7,9, НС(наукова складова);
РН2. 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-ОК5,7,8,9, НС
РН3. 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-ОК6,7,8,9, НС
РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення-ОК5,6,7,8, НС
РН5. Мати передові та концептуальні та 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-ОК5,6,7,8,9, НС
РН6. 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-ОК4,6, НС
РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності-ОК 4,6,НС
РН8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу-ОК2, 3,9,10,НС

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

Стандарт вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти затверджено наказом МОН України від 23.12.2021 р. №01429

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

60

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

44

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

16

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

ОНП орієнтована на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних, національно свідомих наукових та науково-педагогічних фахівців, здатних генерувати нові сучасні знання та наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми та завдання професійної та/або дослідно-інноваційної діяльності в галузі харчових технологій; застосовувати сучасні методики та методологію наукової, науково-технічної і науково-педагогічної діяльності, проводити самостійне, ексклюзивне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну та практичне значення для забезпечення здоров'я нації та задоволення попиту ринку праці, держави і суспільства.
Об'єктом вивчення та професійної діяльності докторів філософії з харчових технологій є: технології; технологічні процеси та способи виробництва і зберігання харчових продуктів; властивості, якісний та кількісний склад сировини і готової продукції; методи визначення якості та безпечності готової продукції; ідентифікація та способи виявлення фальсифікованої продукції. Вони є об'єктом вивчення на освітніх компонентах ОК5-ОК8 та об'єктом і предметом дослідження наукової складової.
Цілі навчання: підготовка фахівців з харчових технологій, здатних продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та здійснювати науково-педагогічну діяльність. Заявлені цілі реалізуються через ОК1-ОК10 та наукову складову.
Теоретичний зміст предметної області (поняття, теорії, методи та принципи розроблення та/або удосконалення харчових технологій), який формується через освітні компоненти: ОК4-ОК8.
Методи, методики та технології: загальнонаукові методи пізнання і дослідницької діяльності, аналітичні, математично-статистичні, інформаційно-комунікаційні організаційно-технологічні, науково-педагогічні та маркетингові методи, методики і технології реалізовані через освітні компоненти ОК1-ОК10.
Інструменти та обладнання: спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та програмні продукти, які широко залучаються під час викладання ОК5-ОК8 та виконання наукової складової. При її виконанні використовуються інструменти та обладнання науково-дослідних та навчальних лабораторій випускових технологічних кафедр. До досліджень залучаються науковці та відповідна інструментальна база Проблемної-науково дослідної лабораторії та Центру колективного користування науковим обладнанням, які оснащені технічними засобами провідних фірм України і світу. Для більш глибоких та спеціальних досліджень здобувачами додатково залучаються науково-дослідні лабораторії провідних наукових установ (лабораторія Випробувального центру Інституту тваринництва НААНУ, Інституту продовольчих ресурсів НААН України, лабораторії Інституту хімії поверхні ім. Чуйка НАН України, Інституту технічної теплофізики НАН України, Інституту колоїдної хімії та води НАН України. Інституту біохімії ім. Палладіна НАН України та ін.).

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

Процедура і механізм формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІСТ) здобувачів визначено Положеннями про:
-організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad;
-підготовку здобувачів ОНС доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg,
-порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в НУХТ http://surl.li/dgfxk,
-порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у НУХТ http://surl.li/amiqn,
-порядок перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів) у НУХТ http://surl.li/dgije,
-академічну мобільність в НУХТ http://surl.li/emxcd,
-порядок організації та проведення конкурсу за програмою Еразмус+КА1–індивідуальної навчальної кредитної мобільності http://surl.li/paqf,
-сертифікатні програми http://surl.li/paqf.
Вибіркові ОК ОП відповідають концепції особистістно-орієнтованого навчання і є інструментом формування ІСТ (26,7% від загального обсягу даної ОНП). Формування ІСТ реалізується через такі процедури: створення індивідуального робочого плану здобувача; самостійне обрання вибіркових ОК ОНП, за якими навчається здобувач та інших ОНП НУХТ третього рівня, тему курсової роботи, дисертації; участь в програмах академічної мобільності; визнання та зарахування ПРН та вибіркових ОК, які опановані в іншому ЗВО, але не передбачені навчальним планом ОНП в НУХТ. 100% опитуваних здобувачів за ОНП відповіли, що можуть вільно обирати дисципліни вибіркового циклу http://surl.li/foztn

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

Формування індивідуального плану навчання здобувача в рубриці вибіркових компонент здійснюється за його власним вибором. В ОНП дотримано норму ЗУ «Про вищу освіту» (пункт 15 частини першої статті 62) щодо обсягу вибіркових компонент не менше 25% загальної кількості кредитів ЄКТС. Так, в ОНП на вибір здобувачів винесено компоненти загальним обсягом 16,0 кредитів ЄКТС, що становить 26,7%. Процедура здійснення вільного вибору в НУХТ регламентується Положенням про порядок реалізації здобувачами права на вільний вибір навчальних дисциплін http://surl.li/amiqn.
Вільний вибір передбачає самостійне обрання здобувачами ОНП дисциплін із загальноуніверситетського каталогу (ЗУК), із каталогів вибіркових дисциплін за ОНП та інших ОП НУХТ. Перелік дисциплін вільного вибору здобувачами ОНП щорічно оновлюється в процесі перегляду з урахуванням потреб ринку праці, пропозицій здобувачів ВО та інших стейкхолдерів.
Порядок реалізації права вільного вибору студентами навчальних дисциплін:
1. Здобувачі ознайомлюються із порядком здійснення вибору та каталогами дисциплін за вибором (назва навчальної дисципліни, назва кафедри, за якою закріплена дисципліна, викладач та її опис). Перелік ВК ЗУК

розміщено на офіційному вебсайті університету http://surl.li/amird, опис дисциплін каталогу ОНП розміщено в електронних кабінетах здобувачів та на сторінці ННІХТ http://surl.li/dkasp. Інформація також презентується під час перших зустрічей керівництва НУХТ, гаранта, відділу аспірантури, НПП із здобувачами http://surl.li/fpeob
2. Вибір здобувачами здійснюється через персональний кабінет здобувача в інформаційній системі Університету http://surl.li/euwzt . Допускається прийом заяв у паперовій формі. Якщо здобувач подав кілька заяв (незалежно від форми подання), дійсною вважається та, яка подана останньою, але в межах терміну першого етапу.
3. Опрацювання результатів вибору здобувачів здійснюється автоматично засобами ПС-Деканат http://surl.li/fpdgz. Опрацювання результатів першого етапу вибору передбачає попереднє формування збірних груп на вивчення вибіркових дисциплін.
4. Здобувачам, вибір яких не може бути задоволений з причини недостатньої кількості здобувачів для формування збірної групи (для загально університетського каталогу – 20 осіб, для дисциплін ОП – 5 осіб), а також якщо наслідком вибору здобувачем ВК є недостатня або надмірна для присудження освітнього ступеня кількість кредитів ЄКТС), повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити повторний вибір із скоригованого переліку.
5. Здобувач ВО, який не визначився з переліком вибіркових дисциплін та не подав заповнену заяву у визначені терміни, буде записаний на вивчення тих дисциплін, які ННІХТ та ГРТБ і навчально-методичне управління НУХТ вважатиме необхідними для оптимізації кількісного складу академічних груп.
6. Внесення обраних здобувачами дисципліни до їх індивідуальних робочих планів.

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

Тематика дисертацій формується з актуальних проблем технологій харчових продуктів та передбачає їх наукове та практичне розв'язання. Для можливості реалізації практичних завдань в ОНП передбачено практичну підготовку здобувачів, яка здійснюється у вигляді лабораторних, практичних занять та педагогічної практики. Практичні заняття передбачені в ОК1-ОК4, ОК8- ОК9, ВК1 лабораторні – ОК5-ОК7, ВК2-ВК4. Підготовка до викладацької діяльності (РН7, РН9, РН11) забезпечується вивченням ОК9, ОК10. Керівництво педагогічною практикою здобувачів ОНП покладено і організовується зав. кафедри, за якою він закріплений, та науковим керівником відповідно до Положення про педагогічну практику здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії http://surl.li/fpdmv. Навчальним планом ОНП передбачено проведення ОК10 на першому курсі, яка включає пасивну (ознайомлення з навчальним планом, робочою програмою дисципліни, навчально-методичною літературою, відвідуванням аудиторних занять тощо) та активну (аудиторну) практики (проведення лекцій, лабораторних, практичних занять, консультування та ін.). Здобувачі Бурченко Л., Гріцевич М., Дорожинська О., Логінова А під час навчання працювали(-ють) за внутрішньо-вузівським сумісництвом асистентами, що також дозволяє здобути їм компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності.

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

ОНП дозволяє забезпечити набуття здобувачами соціальних навичок, які відповідають цілям та результатам навчання, зокрема: робота в команді, створення презентацій, вміння формувати власну думку та приймати рішення, ораторські та комунікативні здібності (ЗК3, СК2-СК3, СК5-СК7, СК11, РН1, РН5, РН8, РН11, РН14), виконання та публічний захист індивідуальних завдань (ОК1-ОК3, ОК6-ОК10, ВП1), виконання лабораторних робіт (ОК5-ОК7, ВП2, ВП3), виступів на конференціях, захистах наукових проектів (ОК4, ОК6). Набуття навичок організації і проведення навчальних занять реалізується під час проходження педагогічної практики, яка спрямована на здобуття професійних навичок комунікації з аудиторією та лідерства. Здобувачі набувають соціальні навички участю у роботі в наукових товариствах, студентському самоврядуванні, експертами в НАЗЯВО, у вебінарах-тренінгах, що проводять роботодавці в рамках заходу «Ярмарок вакансій»: Career Chance 2022, «Як запам'ятатись ще до співбесіди. 5 лайфхаків для створення ідеального резюме», «Емоційний інтелект, як ключ до успіху», «Успішна співбесіда. Чи варто боятися рекрутера?». Що таке "м'які" навички та як вони підіймають твою цінність на ринку праці?». Навички колективізму формуються у здобувачів під час роботи у складі робочої групи ОНП, колективів кафедр, у разі представлення на науково-практичних конференціях різних рівнях http://surl.li/fpfbo, http://surl.li/fpfgv, https://cutt.ly/TPHcwBm, https://cutt.ly/TPHcwBm, симпозіумах https://cutt.ly/vPHvYgh, працюючи на спеціалізованих виставках.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів програми (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою) визначається п.5.1 Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті харчових технологій http://surl.li/obad, п.3 Положенням про організацію самостійної роботи студентів http://surl.li/amkre та п.8 Положенням про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у Національному університеті харчових технологій http://surl.li/fozfg.
Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ обсяг річного навантаження має складати 1,5

кредити на навчальний тиждень. Обсяг вибіркової частини має складати не менше 25% загального обсягу ОНП. Фактично обсяг вибіркової частини ОНП становить 26,7% (16 кредитів), кількість аудиторних занять за денною формою навчання – 16 годин. При цьому частка аудиторних годин складає 32% від загальної кількості годин. Для встановлення рівня надання освітніх послуг та думки здобувачів, щодо обсягу аудиторного навантаження та самостійної роботи проводиться опитування здобувачів ЦМЯКОДУ. Згідно результатів опитування здобувачів встановлено, що 72,7% здобувачам достатньо двох пар на тиждень для розуміння предмету та набуття практичних вмінь часу http://surl.li/foztn, але аудиторне навантаження залежить від складності та вагомості дисципліни.

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

Відповідно до пп.4.22 – 4.26 Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті харчових технологій http://surl.li/obad визначено, що навчання в університеті може здійснюватися за дуальною формою навчання.
За заявленою ОНП у 2020/2021 році, 2021/2022 та 2022/2023 н.р. не здійснювалася підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти в рамках тристоронніх договорів. Проте варто зазначити, що працевлаштування здобувачів за внутрішньо-вузівським сумісництвом на посадах асистентів кафедр НУХТ (Бурченко Л., Грицевіч М., Дорожинська О, Логінова А.). та інших закладів освіти (Андронович Г., Блаженко М.), молодших наукових співробітників ПНДЛ (Сапіга В., Михалевич А.), Інституту продовольчих ресурсів (Гетьман І) включає елементи дуальної форми здобуття освіти.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Вступ на навчання до аспірантури за ОНП здійснюється відповідно до Правил прийому до аспірантури для здобуття ступеня доктора філософії Національного університету харчових технологій, які розроблені згідно із Умовами прийому до закладів вищої освіти затвердженими МОН України. Інформація про правила прийому на навчання та вимоги до вступників в аспірантуру http://surl.li/fpjgr розміщені у відкритому доступі на офіційному сайті НУХТ у вкладках вступника та аспірантури і докторантури

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

Особливості ОП враховані у змісті програми фахового вступного випробування http://surl.li/fpjkb яка щорічно переглядається фаховою комісією, затверджується Вченою радою університету, підписується ректором, оприлюднюється на сайті НУХТ.
Вступні випробування складаються з вступного: іспиту зі спеціальності та іспиту з іноземної мови. Вступник, який підтвердив свій рівень знання мови сертифікатом TOEFL, International English Language Testing System, Cambridge English Language Assessment, TestDaF, DELF або DALF (В2 або не нижче рівня В2 Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти) звільняється від складання іспиту з іноземної мови, а його сертифікат прирівнюється до найвищого балу іспиту.
Для вступників, в дипломі яких зазначена інша галузь знань (спеціальність), може бути призначено додаткове вступне випробування, яке оцінюється: «складено» або «не складено». Послідовність вступних випробувань: додаткове вступне випробування (у разі необхідності), іспит з іноземної мови (письмово), іспит зі спеціальності(письмово).
Конкурсний бал: КБ=С×0,6+М×0,3+Д×0,1, де С–оцінка, вступного іспиту зі спеціальності; М–оцінка вступного іспиту з іноземної мови; Д–додатковий бал за наукові/навчальні досягнення, порядок подано у додатку 2 до Правил вступу http://surl.li/fpjgr. Вагові коефіцієнти обумовлені важливістю мати фахові знання та володіти іноземною мовою для формування компетентностей і досягнення ПРН даної ОНП. Детальна інформація щодо вступу представлена на сайті НУХТ http://surl.li/fpjmt, http://surl.li/fpjnd

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

Визнання результатів навчання отриманих у інших ЗВО регулюється:
Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ (п. 9) http://surl.li/obad.
Положенням про академічну мобільність в НУХТ http://surl.li/emxcd;
Положенням про порядок перезарахування результатів навчання (трансфер кредитів) у НУХТ http://surl.li/dgije
Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в НУХТ http://surl.li/dgfxk ,
Положенні про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg,
Правилами прийому до аспірантури для здобуття ступеня доктора філософії Національного університету харчових технологій http://surl.li/fpjgr
Правила та Положення є доступними для всіх учасників освітнього процесу яких послідовно дотримуються під час реалізації ОП і розміщені на офіційному веб-сайті НУХТ (https://www.nuft.edu.ua). Університет сприяє академічній

мобільності здобувачів на підставі міжнародних договорів про співробітництво в галузі освіти і науки, міжнародних програм та проєктів, договорів про співробітництво, індивідуальних запрошень та ін.

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

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

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

Результати навчання, здобуті шляхом неформальної та/або інформальної освіти, визнаються згідно:
Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad
Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в НУХТ http://surl.li/dgfxk
Положення про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg
Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти права на вільний вибір навчальних дисциплін у НУХТ http://surl.li/amiqn,
Положення про сертифікатні програми http://surl.li/paqf,
Згідно Положення http://surl.li/fozfg здобувач, який підтвердив рівень свого знання іноземної мови, зокрема англійської, дійсним сертифікатом не нижче В2 має право на зарахування відповідних кредитів з ОК1, як таких, що виконані в повному обсязі.
Для зарахування результатів навчання здобувач подає заяву директору ННІХТ/декану ГРТБ з підтверджуючими документами. Можливим є зарахування результатів навчання на сертифікатній програмі як дисципліни вільного вибору ОНП у разі подання заяви у період здійснення вільного вибору дисциплін. Процедуру визнання здобувачам доводить гарант.
Отриманню здобувачами неформальної освіти сприяє наявність в НУХТ сертифікатних програм та аккаунта НУХТ на міжнародній платформі COURSERA.
Інформація щодо організації та проведення заходів неформального навчання в Університеті та за його межами оприлюднюються на офіційному сайті НУХТ.

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

Практика вказаних правил на відповідній ОНП не застосовувалась за відсутності звернень здобувачів. Але були випадки визнання результатів навчання в неформальній освіті за окремими темами освітньої компоненти, а саме Педагогічної практики.
Так, здобувач Висоцький О. надав сертифікати про здобуті в неформальній освіті знання для зарахування їх як пасивну складову педагогічної практики, а саме:
-Сертифікат виданий 16 жовтня 2019 року, виданий Prometheus, який засвідчує успішне закінчення курсу Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн-тренінг;
-Сертифікат № 04-21, виданий Українською асоціацією студентів 14 березня 2021 року, який засвідчує успішне навчання на тренінгу для студентських експертів із питань якості вищої освіти, обсягом 60 годин (2 кредити ЄКТС) з додатком;
-Сертифікат № 0096 (QAA)/2022 від 03 лютого 2022 року, виданого Нацагентством спільно з Британським агенством QAA, який засвідчує участь у тренінгові Національного агенства із забезпечення якості освіти спільно з Британським агенством QAA за підтримки British Council Україна «Галузевий аспект акредитації: міжнародний досвід», обсягом 30 годин (1 кредит ЄКТС).
Після звернення до керівника практики, здобуті результати навчання були зараховані як частина пасивної складової педагогічної практики (викладач Кочубей-Литвиненко О.В.), протокол №1 від 11 травня 2022 р. http://surl.li/fptab

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» та згідно п.4 Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad та Положення про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук http://surl.li/fozfg освітній процес здійснюється за такими формами: очною, заочною та дуальною, поєднання навчання здобувачів в НУХТ з роботою на профільному підприємстві/організації/установі. Для здобувачів денної форм (у визначений Вченою радою період навч. року) та заочної поєднується з дистанційною формою навчання. Положення про використання технологій дистанційного навчання в НУХТ http://surl.li/eqyio визначає порядок організації навчального процесу з використанням сучасних інформаційних технологій із застосування навчально-інформаційної платформи Moodle на якій розміщуються електронні навчальні курси з дисциплін із елементами on-line і off-line комунікацій здобувачів та НПП. У освітньому процесі використовують сучасні методи навчання і викладання: практичний, словесний, пояснювально-

ілюстративний, наочний, дослідницький, що сприяє досягненню високого рівня компетенцій. Форми та методи навчання і викладання регламентовані робочими програмами навчальних дисциплін і оптимізовані для досягнення РН, зокрема, дисципліни фахового спрямування мають достатню кількість лабораторних занять, що забезпечує одержання таких РН1-7, РН10, РН13-16. В табл3 додатку наведено матрицю відповідності РН, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

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

Форми і методи навчання і викладання за ОНП відповідають вимогам особистісноцентрованого підходу з урахуванням принципів академічної доброчесності, толерантності, демократизації, практичності, варіативності, адаптивності, оптимальності та прозорості та Положення про організацію освітнього процесу НУХТ http://surl.li/obad. Положення про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук http://surl.li/fozfg. Здобувачі самостійно обирають тематики наукових досліджень, курсової роботи, дисертації. На індивідуальні навчальні заняття і самостійну роботу планується 68% часу. Здобувачі приймають участь у обговоренні освітніх програм, внесенні змін, обґрунтуванні вибору форм і методів навчання. Для кожного освітнього компонента НПП формують робочу програму, в якій позначені форми і методи навчання, та ознайомлюють здобувачів з нею на початку опанування. Здобувачі мають доступ до силабусу та всіх необхідних навчальних матеріал розміщених на платформі Moodle в закладці кожної дисципліни і електронній бібліотеці. Для визначення рівня задоволеності здобувачів методами навчання і викладання проводиться опитування робочими групами згідно з Положення про опитування учасників освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/sirb. За результатами опитування 91,7% здобувачі вважають, що навчання за ОНП дозволяє досягти необхідних навичок та професійних якостей http://surl.li/fppto

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

Принципи академічної свободи в першу чергу реалізуються при виборі методів навчання і викладання лекторами дисциплін, а також науковими керівниками здобувачів під час проведення наукового дослідження. Відповідно до ЗУ «Про вищу освіту» і Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad НПП надається можливість творчо наповнювати зміст дисциплін, вносити зміни в робочі програми, обирати методи навчання задля ефективного засвоєння знань, проводити заняття із застосуванням сучасних технологій, обирати самостійну форму вивчення окремих тем. У той же час робоча група ОНП враховує рекомендації та побажання стейкходерів щодо форм і методів навчання.
Академічна свобода здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії полягає у вільному виборі: наукового керівника (керівників); тематики і напряму наукового дослідження; підрозділу, на базі якого виконуватимуться наукові дослідження, а також форми навчання: очна (денна), заочна. Академічна свобода здобувачів вищої освіти досягається також шляхом надання їм права вільно обирати тему курсової роботи, права на академічну мобільність (у т.ч. міжнародну), вибір певних компонентів освітньої програми, брати участь у формуванні індивідуального навчального плану, тощо. Підтвердженням академічної свободи є результати опитування, щодо внесення здобувачами свої пропозицій до ОНП http://surl.li/fppxk

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 *

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів ОНП наведено у робочих програмах, які розміщені на сайті НУХТ, на сторінках кафедр, які викладають дисципліну http://surl.li/fpqbv.
Інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання під час опанування дисципліни викладач доводить до здобувачів на першому занятті, дублює у друкованому вигляді, надсилає через особисті електронні кабінети (ПС-комунікатор, https://cutt.ly/FEoDE3E) та розміщує на платформі дистанційного навчання Moodle у вкладці кожної дисципліни, де розроблений електронний навчальний курс дисципліни http://cde.nuft.edu.ua.
На платформі дистанційного навчання Moodle здобувачам завжди доступні силабуси, методичні рекомендації до різних видів навчальних занять по дисципліні (які також розміщені в електронній бібліотеці НУХТ https://cutt.ly/xEp95vo), презентацій, мультимедійних файлів, протоколів для лабораторних робіт, завдань для самостійної роботи.
Це підтверджується результатами опитувань здобувачів http://surl.li/fpqjf (81,8% респондентів підтвердили алгоритм, 90,9% вказали, що інформація надається викладачем на першому занятті, 36,4% додатково указали, що інформація нагадується викладачем перед контрольним заходом).

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

Під час реалізації ОНП поєднання навчання і досліджень відбувається інтеграцією дослідницької складової в компоненти ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ВП2, ВП3 завдяки опануванню здобувачами методології дослідницької роботи, здатності генерувати наукові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідно-інноваційної діяльності в галузі харчових технологій та що забезпечують досягнення програмних результатів РН1-7, РН10, РН13-16.

Реалізація здобувачами наукових досліджень в межах навчального процесу забезпечується можливістю їх дослідницької роботи в навчальних лабораторіях випускових кафедр, Проблемної-науково дослідної лабораторії, Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування» та лабораторії Інституту продовольчих ресурсів відповідно до Договору про науково-освітнє співробітництво між НУХТ та ІПР від 08.10.21р.. Апробацію результатів наукових досліджень здобувачі можуть здійснити в науково-дослідній лабораторії «Пекарський центр» http://surl.li/fpsvs , виробничій лабораторії -R&D-центр https://cutt.ly/uKK9lm7, лабораторії організації ресторанного обслуговування, міні-броварні, а також застосуванням установки для розроблення технологій оригінальних напоїв на основі натуральної сировини, наданою фірмою «БЕЛЬ».
За 2018/2022 рр. 16 здобувачів були залучені до виконання проєктів наукових досліджень і розробок за рахунок коштів загального фонду державного бюджету.
Наукові результати, отримані здобувачами, впроваджуються у навчальний процес НУХТ, що підтверджено актами впровадження в навчальний процес.
Для допомоги здобувачам на сайті університету створено розділ «Наукова діяльність» http://surl.li/fptvx.
Організаційні заходи, пов'язані з імплементацією результатів науково-дослідної роботи здобувачів реалізуються їх участю у конференціях, конкурсах, «круглих столах». Результати наукових робіт здобувачів презентуються на конференціях: 85…88 конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека», «Перспективи майбутнього та реалії сьогодення в технологіях водопідготовки», «Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі», «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» та ін. http://surl.li/fbanv, що організовують кафедри, також і на інших вітчизняних і зарубіжних конференціях.
На сайті НУХТ регулярно публікується інформація про українські та закордонні видання, у яких можуть бути опубліковані наукові досліджень по темі дисертації, інформація про конкурси наукових проектів і розробок, інформація про державні та загальноакадемічні форми підтримки молодих учених (премії, стипендії, гранти) http://surl.li/fpucc.
Результати наукових робіт публікуються у фахових вітчизняних, в тому числі виданнях НУХТ та іноземних виданнях.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad зміст ОК регулярно оновлюється з врахуванням основних наукових досягнень і сучасних практик.
Освітні компоненти ОНП щорічно переглядаються, обговорюються на засіданнях кафедр, узгоджуються з гарантом, схвалюються НМК ННІХТ та ГРТБ, затверджується та розміщуються у модульному середовищі освітнього процесу НУХТ.
При формуванні та оновленні змісту ОК викладач, на основі принципу академічної свободи, використовує, як власні наукові здобутки, здобутки колективу Університету, світової й вітчизняної наукової спільноти та враховує побажання всіх стейкхолдерів. Зокрема в:
ОК1–за результатами міжнародного стажування Лук'янець Г.Г. (International Historical Biographical Institute) було покращено змістове наповнення ОК та розроблено матеріал про особливості міжкультурної комунікації зі стейкхолдерами та науковцями галузі у розробці та реалізації наукових проектів.
ОК3-враховуючи сучасні обставини непереборної дії та досвід. участі у заходах ГС «Національна психологічна асоціація» Нікітіної І.В удосконалено зміст тем 3, 4 та 8.
ОК5-Пасічний В.М використовує розроблену програму BIO1.BASS, що дозволяє здійснювати оптимізацію та моделювання рецептур, розрахунки біологічної цінності розроблених здобувачами харчових продуктів.
ОК6-Поліщук Г.Є. застосовує знання, отримані на тренінгу Міжнародної осінньої школи Жана Моне («Регулювання використання харчових добавок: імпліментація європейських підходів») у рамках проєкту програми Еразмус+ школа Жана Моне; Білько М.В використовує знання отримані під час стажувань університетах Прикладних наук (ISMA) (Латвія), Гайзенхайма (Німеччина) та здобутків власних напрацювань докторської дисертації.
ОК7-застосовуються наукові здобутки Пасічного В.М та Мариніна А.І., як керівників держбюджетних НДР та знання Пасічного В.М. з визначення активності води, здобуті під час стажування на «Goodvalley» https://cutt.ly/3KLxmtG.
ОК8-матеріали Міжнародної конференції з проектування, моделювання, виробництва: обмін інноваціями (DSMIE-2021,2022) застосовуються Зав'яловим В.Л. в темах 4 та 5.
Гостьові лекції фахівців і науковців в межах тем дисциплін ОК6: директор департаменту з продажу харчових культур і ферментів ТОВ «Ch. Hansen Україна» О. Рибачук (лекція англійською мовою) https://cutt.ly/YKLg4mO, український джелатер'є Массімо Джеларті лекцію про сучасні тенденції розвитку авторського морозива http://surl.li/fqbot, г..н.с. ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва» Корзун В.Н http://surl.li/fqbxo, власник крафтового бізнесу «Димне м'ясо від Тараса» Парандій Т. Заступник директора з НДР ІПР НААНУ Романчук І. https://cutt.ly/RBu2u75 провела лекцію з ОК7.
На думку здобувачі всі ОК та їх зміст оновлюються відповідно до вимог сьогодення 66,7%, останніх досягнень науки та техніки 33,3% та з врахуванням сучасних практик у професійній сфері 41,7% із врахуванням потреб і побажань здобувачів 66,7% та роботодавців 41,7% http://surl.li/fppto

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

Інтернаціоналізаця НУХТ http://surl.li/aghuj на ОНП реалізуються:
співпраця з міжнародною організацією SES:http://surl.li/fqcrk, https://cutt.ly/OEsgtQA
в межах україн.-австрійського проекту в Університеті природних ресурсів та природничих наук (Боку, Австрія) Вовк

Г опановує ОК PhD програми (20 кр) і виконує наукові дослідження разом з керівником Носенко Т. http://surl.li/fqdfj
стажування здобувачів: Чорний В. (Латвійський сільськогосп. у-т), Сапіга В. (Університеті природничих наук в Любліні http://surl.li/fqffr), Грицевіч М. (Швейцарський федеральний технологічний інститут в Цюріху) в межах програми Erasmus+ Сапіга В, Михалевичем А провели з Буніовською М (Жешувський у-т) наукові дослідження http://surl.li/fqffb
гостьові лекції: Тарасова А. (Університет Гайзенхайма), М.Хлиновського NOVOKONTACT» (Данія); Едгара Перез Естеве (Політехнічний у-т Валенсії)http://surl.li/fqffn
підвищували кваліфікацію: Ковбаса В. (Slovak University Of Agriculture), Білько М. (У-т прикладних наук (Латвія) та У-т Гайзенхайма), Петруша О. (Жешувський у-т), Кочубей-Литвиненко О. (Гельсінський у-т, У-т прикладних наук у м. Турку, У-т Турку).
керівник проекту за програмою ЄС Еразмус+ Ковбаса В. http://surl.li/fwegw
доступ до міжнародних наукометр. баз http://library.nuft.edu.ua/, публікують наукові здобутки в іноземн. виданнях. Заключені договори про співпрацю з: Akaki Tsereteli State University; Празький інститут підвищення кваліфікації; Словацький у-т сільського госп., У-т Гайзенхайма та ін.

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

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad і Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ https://cutt.ly/rEp5Kk4 для перевірки рівня досягнення здобувачами ОНП РН використовуються наступні види контролю: вхідний, поточний, модульний, семестровий, підсумкова атестація.
Для перевірки залишкових знань здобувачів, отриманих під час вивчення пререквізитів, зазначених в структурно-логічній схемі ОНП та робочих програм дисциплін, проводиться вхідний контроль. Поточний контроль (ПК) здобувачів здійснюється із періодичністю, передбаченою у робочих програмах (силабусах) під час проведення лабораторних, практичних занять в усній, письмовій формах, у вигляді тестів. Модульний контроль (МК) проводиться наприкінці вивчення кожного змістового модуля/теми дисципліни у формі письмової контрольної роботи, усного опитування, тестування. Тестування викладач може здійснювати дистанційно із застосуванням платформи Moodle. Форму та метод ПК та МК обирає викладач базуючись на принципах академічної свободи. Оцінювання досягнутих РН під час різних видів контролів здійснюють в балах відповідно робочих програм. Результати ПК та МК викладач вносить до електронного журналу протягом 7 днів. Сума балів поточного та модульного контролів, яку отримує здобувач впродовж семестру, повинна становити 42-70 балів. Семестровий контроль дає змогу наскрізно оцінити доягнення здобувачем ПРН та проводиться у формах екзамену або диференційованого заліку в присутності не менше 2 викладачів, 1 із яких лектор. Екзамен та диференційований залік є складеними, якщо здобувач отримує 18-30 балів. Оцінка заноситься викладачем до електронного кабінету у день ПК. У випадках незгоди здобувача з оцінюванням результатів навчання здобувач може звернутись до дирекції ННІХТ із заявою про призначення перездачі https://cutt.ly/NEp6b1L. Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як сума балів, отриманих під час заліку або екзамену та балів, отриманих під час ПК за накопичувальною системою. Для оцінювання ПК під час виконання курсової роботи ОК6 керівник оцінює окремі розділи, а підсумковий контроль проводиться у формі захисту на комісію з 3 викладачів, з яких 1 може бути керівник. Згідно Положення про педагогічну практику здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії у Національному університеті харчових технологій http://surl.li/fpdmv для оцінювання педагогічної практики ОК10 передбачено ПК, який полягає в оцінюванні керівником окремих сладових практики згідно програми та підсумковий контроль, який проводиться у формі захисту на засіданні відповідної кафедри.
За результатами анкетування 90,9% здобувачів ОНП засвідчили, що викладачі ознайомлюють їх з процедурою проведення контрольних заходів та документами, що її описують, на початку семестру http://surl.li/fpqjf

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

Чіткість та зрозумілість застосовуваних форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів за ОК забезпечується їх деталізацією у робочих програмах навчальних дисциплін ОНП, силабусах і роз'яснювальною роботою зі здобувачами під час першого заняття: викладач надає вичерпну інформацію щодо структури дисципліни, форм контрольних заходів, періодичності їх проведення, критеріїв оцінювання. Перед контрольними заходами викладач нагадує здобувачам цю інформацію. В анкетуванні 90,9 % здобувачів за ОНП підтвердили, що інформація про критерії оцінювання навчальних досягнень доноситься до них на першому занятті http://surl.li/fpqjf. Робоча програма дисципліни розміщується на офіційному сайті НУХТ, силабуси - на платформі Moodle на сторінці кожної дисципліни та надсилаються до електронних кабінетів здобувачів.
Проходження педагогічної практики розпочинається з організаційно-підготовочих зборів на яких здобувачам детально роз'яснюються терміни проходження, особливості підготовки і захисту звітів та складання індивідуального плану пратики. Програма практики розміщується в електронній бібліотеці університету, сайті кафедри. Чіткість та зрозумілість критеріїв оцінювання за освітніми компонентами відзначили 100,0% респондентів ОНП під час опитування http://surl.li/fpqjf . Прозорість і зрозумілість проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання обумовлена також відображенням отриманих оцінок в індивідуальних кабінетах здобувачів в ПС-Журнал успішності-Web.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти на першому занятті дисципліни усно, а також надсилається здобувачам за допомогою ПС-комунікатора в електронні кабінети https://nmu.nuft.edu.ua/, розміщується на платформі дистанційного навчання (силабуси) та на сайті Університету (програми дисциплін) http://surl.li/fqnwp. Під час анкетування 90,9 % здобувачів підтвердили, інформація про контрольні заходи їм доводиться на першому занятті, а 36,4 % респондентів зауважили про її нагадування перед контрольним заходом http://surl.li/fpqjf При цьому 45,5 % стверджують, що отримали інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання у паперовому вигляді, 72,7% - через платформу Moodle, 54,5 % - через особистий електронний кабінет http://surl.li/fpqjf . Щодо критеріїв то 100% здобувачі вказали, що інформація доводиться на перщому занятті http://surl.li/fpqjf.
Строки проведення контрольних заходів надано в графіку навчального процессу http://surl.li/fqnzt та у розкладі занять на поточний семестр (електронний розклад https://cutt.ly/TEazUjU, що затверджується ректором НУХТ та розміщується на офіційному сайті ЗВО до початку семестру.
Комунікацію зі здобувачами для повідомлення змін в розкладі та інших організаційних питань організовано через старосту групи, електронною поштою, через чат-группи, форуми електронних навчальних курсів платформи Moodle.

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

Атестація здобувачів за ОНП здійснюється відповідно до вимог Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти. Порядок написання та захисту дисертації визначається Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad, Положенням про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктор філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg, Положенням про організацію атестації здобувачів вищої освіти ступеня доктор філософії у НУХТ http://surl.li/eqhox. Відповідно до Кодексу академічної етики http://surl.li/siqx та Регламенту перевірки на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувачів освіти, рукописів дисертацій та монографій, рукописів статей, поданих до публікування у періодичних наукових виданнях у НУХТ http://surl.li/amxku всі дисертації доктора філософії обов'язково перевіряють на академічний плагіат за допомогою інтернет-сервісу «Unicheck» та за позитивного результату допускається до захисту. До захисту дисертація оприлюднюється на офіційному сайті http://surl.li/fqtcp

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

Контрольні заходи для усіх учасників освітнього процесу в НУХТ регулюється п. 7, 8 Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad, Положенням про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ http://surl.li/aghwh, Положенням про дистанційне навчання https://cutt.ly/OEuZk2L
Терміни проведення контрольних заходів затверджується ректором НУХТ у графіку навчального процесу http://surl.li/fqnzt та у розкладі занять https://cutt.ly/TEazUjU
Графік навчального процесу та розклад – у вільному доступі на офіційному сайті НУХТ. На першому занятті викладач інформує про форми контролю, ці дані наведені в програмі дисципліни та у силабусі до яких у студентів є вільний доступ на офіційному сайті університету у вкладці кафедри, яка викладає та на дистаційній платформі.
Директор та заступники директора з навчального процесу ННІХТ/ГРТБ, гарант, завідувач аспірантури, завідувачі кафедри, викладачі доводять до відома здобувачів графік освітнього процесу, графік консультацій викладачів, контролюють їх обізнаність з розкладом складання підсумкового контролю, перездач.
90,9 % здобувачів підтвердили, інформація про контрольні заходи їм доводиться на першому занятті, а 36,4 % респондентів зауважили про її нагадування перед контрольним заходом http://surl.li/fpqjf

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

Згідно Кодексу академічної етики http://surl.li/siqx та Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad екзамен з навчальної дисципліни приймають не менше 2-х викладачів, один із яких лектор дисципліни. У разі викладання дисципліни за окремими модулями різними викладачами, екзамен проводиться за їх участі. Дата і час проведення екзамену та склад комісії вноситься в розклад та оприлюднюється на сайті НУХТ. Під час екзамену викладачі мають критерії оцінювання для запобігання упередженості і для користування здобувачів ними.
Результат усного екзамену здобувач отримує відразу після його складання, з результатами письмового екзамену ознайомлюється наступного дня.
Здобувач, який не погоджується з оцінкою, має право її оскаржити і подати апеляцію за процедурою оскарження контрольних заходів http://surl.li/dgvus
Рішення апеляційної комісії є остаточним та оскарженню не підлягає.
Проходження екзамену мають право перевіряти перший проректор, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, начальник НМВ НМУ, директор ННІХТ/ГРТБ, завідувач кафедри та працівники комісії ректорського контролю.
Випадків конфлікту інтересів на ОНП, що акредитується, зафіксовано не було.
63,6% респодентів вказали, що на екзамені присутні три викладачі, а 27,2% – два, 90,9% – знайома процедура

оскарження результатів; 45,5% – здобувачів знають про випадки подачі апеляційних заяв студентами університету http://surl.li/fqumq

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

У Положенні про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad наведено основні процедури повторного проходження контрольних заходів, р.7. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачам, які приймали екзамен, другий – комісії, яка створюється завідувачем кафедри, за якою закріплене викладання дисципліни, у складі не менше трьох викладачів кафедри, як правило, за участю лектора дисципліни.
Повторне проходження контрольних заходів можливе за таких умов: здобувач не з'явився на складання іспиту з поважних причин і має документальне підтвердження, здобувач з'явився і отримав оцінку «незадовільно» (від 39 до 59 балів «FX»).

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

Урегулювання порядку оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів відбувається згідно з Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія АК, яка створюється розпорядженням директора інституту/декана під його головуванням. В комісію входить директор або заступник, завідувач та 2-3 викладачі кафедри, у тому числі лектора дисципліни і представники РСС. Заяву здобувач подає у день проведення усного екзамену або у день оголошення результатів письмового екзамену, але не пізніше наступного дня після оголошення результатів, на ім'я директора інституту. Апеляція розглядається на засіданні АК комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання в присутності здобувача, але не пізніше останнього дня сесії; у разі складання екзамену (заліку) у письмовій формі АК оцінює письмові відповіді здобувача; у разі складання в усній формі здобувачві дають можливість повторно скласти членам АК за новим білетом. Рішення АК доводиться до відома здобувача головою АК по завершенню розгляду апеляційної скарги в усній формі або – на вимогу здобувача – в письмовій формі і є остаточним та оскарженню не підлягає. Випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за ОНП, що акредитується не було; 90,9 % здобувачів знайома процедура оскарження результатів, 45,5 % знають про випадки подачі апеляційних заяв здобувачами університету http://surl.li/fqumq

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

Основними документами, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності в Національному університеті харчових технологій є:
Статут Національного університету харчових технологій http://surl.li/agexd,
Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad,
Положення про забезпечення академічної доброчесності у Національному університеті харчових технологій http://surl.li/dyryx,
Кодекс академічної етики http://surl.li/siqx,
Регламент перевірки на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувачів освіти, рукописів дисертацій та монографій, рукописів статей, поданих до публікування у періодичних наукових виданнях у НУХТ http://surl.li/amxku,
Регламент роботи комісії з питань академічної етики в НУХТ http://surl.li/amrdq.

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

Для протидії порушенню академічної доброчесності використовуються такі інструменти:
-підписання учасниками освітнього процесу Декларації про дотримання академічної доброчесності
-включення тем про принципи академічної доброчесності та правила академічного письма до робочих програм дисциплін для здобувачів
-обговорення прикладів якісного та неякісного академічного письма
-до титульної сторінки усіх індивідуальних письмових робіт здобувачів освіти включено декларацію такого змісту: «Я як здбувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело (підпис)»
-переоідичне (один раз на семестр) обговорення на усіх рівнях – загального стану дотримання етичних академічних норм у щоденному житті університету
-відображення у силабусах розділу «Політика дисципліни»
-забезпечення об'єктивності оцінювання – не менше двох викладачів на контрольному заході
-дисертації обов'язково перевіряють на академічний плагіат за допомогою інтернет-сервісу «Unicheck»
Ефективність доведення принципів академічної доброчесності серед здобувачів ОНП підтверджується результатами опитування http://surl.li/fppxk: 100% респондентів знайомі з поняттям «академічна доброчесність»; 70% відмітили, що майже ніколи не виявляли академічну недоброчесність в навчальному процесі

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

Академічна доброчесність є основою розвитку освітно-наукового простору університету, тому її популяризація серед здобувачів та НПП є одним із важливих напрямів діяльності ЗВО. У зв'язку з цим в університеті проводяться такі заходи щодо популяризації академічної доброчесності серед здобувачів освіти:
-перший тиждень осіннього семестру проводиться «тиждень академічної доброчесності»;
-у приміщенні студентського клубу, аудиторіях та сторінці «Студенту» на вебсайті університету розміщено мотиваційні цитати етичних норм;
-проведення роз'яснювальних зустрічей гаранта зі здобувачами з метою пояснення місії та функцій Кодексу академічної етики університету;
-популяризація серед здобувачів тематичних стажувань, Всеукаїнських та Міжнародних заходів, конференцій, присвячених питанням академічної доброчесності.

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

Згідно п. 3.3.6 Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad та Положення про забезпечення академічної доброчесності у Національному університеті харчових технологій http://surl.li/dyryx за порушення здобувачами академічної доброчесності передбачає такі види покарання:
-зауваження/попередження усне або письмове;
-призначення додаткових контрольних заходів;
-повторне виконання індивідуального завдання;
-перескладання контрольних заходів;
-повторне вивчення ОК;
-відмова в публікації науковими виданнями НУХТ статей, тез доповідей;
-відкликання статей та інших публікаці;
-проведення додавткової перевірки на наявність ознак аадемічного плагіату всі робіт, автором яких є порушник;
-позбавлення права брати участь у роботі колегіальних органів управління та громадського самоврядування, робочих та дорачих органів НУХТ;
-скасування рішення про визнання результатів неформальної чи інформальної освітита/або академічної мобільності;
-відрахування;
-скасування рішення про присудження ступеня вищої освіти.
На ОНП не було виявлено випадків академічної недоброчесності.

6. Людські ресурси

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

Порядок проведення конкурсного добору викладачів регламентує Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП НУХТ http://surl.li/fqidb. Вимоги до НПП: відповідна профільна освіта, диплом про вищу освіту, науковий ступінь, атестат про вчене звання; володіння державною мовою на рівні вільного володіння 1 або 2 ступенів; проводити навчальну, методичну, наукову та організаційну діяльність (за основним місцем роботи), викладати ОК на високому науково-теоретичному і методичному рівнях; мати повне навчально-методичне забезпечення дисципліни, стажування та дотримуватися норм Кодексу академічної етики. Викладач, який має попередній контракт з НУХТ обов'язково проведить відкрите заняття відповідно до Положення про планування, проведення та оцінювання відкритих занять науково-педагогічних працівників у НУХТ http://surl.li/amods.
Конкурсний добір претендентів проводиться конкурсною комісією відкрито, об'єктивно, неупереджено. Добір викладачів заявленої ОНП здійснюється на підставі досягнутих ними показників, що визначають їх кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно п.37 та 38 Ліцензійних умов. Окрім цього в НУХТ щорічно проводиться рейтингове оцінювання викладачів згідно з Положенням про порядок рейтингового оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників НУХТ http://surl.li/amodu, який враховується під час добору. Індивідуальний рейтинг викладачів університету за 2021-2022 н.р. наведено на сайті НУХТ http://surl.li/pasr

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

НУХТ має традиційно тісні зв'язки з провідними науковими і виробничими установами України та світу, посилення яких передбачено Стратегічним планом розвитку НУХТ на 2021-2025 роки https://cutt.ly/jW1Dc9N.
Кафедри залучають роботодавців до освітнього процесу за заявленою ОНП, а саме:
до обговорення ОНП: ІПР НААН України, ТОВ «Зееландія», Черкаський державний технологічний університет, Укрхлібопром, Всеукраїнська асоціація пекарів; Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості, ДНУ «УкрНДспиртбіопрод», Федерація органічного руху України, Асоціація українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», ТОВ «Здоровя і смак»
проведення лекцій в межах ОК: ІПР НААН України (Романчук І.), Союз виробників харчової продукції (Рибчинський Р.)
проведення гостьових лекцій: ТОВ «Ch. Hansen Україна», ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва», «Димне м'ясо від Тараса», ТОВ «Сіріус Екстружен», ТОВ «Оптіма-Юніон», ТОВ Данон
участь у наукових семінарах, конференціях, вебінарах: ТОВ «Біола», ІПР НААН України, ТОВ «Ch. Hansen Україна»,

ТОВ «Лесаффр Україна», ТОВ «СІЛЬПО-ФУД», ТОВ «Зееландія», ТОВ «Лейпурін Україна», ТзОВ «Гранд Серт Україна», компанія «Укрінпорт Трейдінг»
Щорічні Ярмарки вакансій НУХТ http://surl.li/frxwzhttp://surl.li/fpfux, https://cutt.ly/mEuFoLE, кар'єрних вебінарів http://surl.li/fpfvo, https://cutt.ly/VEuFh48 сприяють комунікації роботодавців та здобувачів.

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

Кафедри, які задіяні в освітньому процесі підготовки здобувачів мають тісні зв'язки з фахівцями галузі, яких запрошують для проведення аудиторних занять. В рамкам ОК6: директор департаменту з продажу харчових культур і ферментів ТОВ «Ch. Hansen Україна» О. Рибачук (англ. мова) https://cutt.ly/YKLg4mO, український джелатер'є Массімо Джеларті http://surl.li/fqbot, д.м.н.ДУ«Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва» Корзун В. http://surl.li/fqbxo, власник крафтового бізнесу «Димне м'ясо від Тараса» Парандій Т., ген.директор Союз виробників харчової продукції Рибчинський Р.С.
В рамках ОК7: заст.директора з НДР ІПР НААН України, д.т.н.Романчук І. https://cutt.ly/RBu2u75.
З відкритими лекціями, вебінарами перед здобувачами ОНП та НПП виступають вітчизняні роботодавці: Храпачов О.ТОВ «Сіріус Екстружен» http://surl.li/fskrf, «Данон» http://surl.li/fskhr, Вишневська Н.«Оптіма-Юніон» http://surl.li/fsksa, к.т.н.Голікова Т., к.т.н.Поливода С.ТОВ «Лесаффр Україна» http://surl.li/fsksr, http://surl.li/fsufu. Шаповалова В.ТОВ«Чанта Маунт» http://surl.li/fsubd, Наумова О.ВГО «Українська спілка целіакії» http://surl.li/fsuez , к.т.н.Олексієнко Н.ТОВ «СІЛЬПО-ФУД http://surl.li/fsubx, к.т.н.Савчук Н. ДП «Зееландія» http://surl.li/fsucy та інші.
Протягом 2018…2021 р. здобувачі заслухали лекції від доктора SES Ehret M. https://cutt.ly/OEsgtQA та Гельмут Блумбах http://surl.li/fqcrk, експерта з харчових добавок в ООН проф. І. Міційкене, Литва http://surl.li/fsudp, http://surl.li/fsugp

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

ЗВО сприяє сприяє стажуванню і підвищенню кваліфікації у вітчизняних і закордонних установах згідно Положення про підвищення кваліфікації НПП НУХТ https://cutt.ly/AlXERdk та Методичних рекомендацій для професійного розвитку НПП https://cutt.ly/2Eh620R
Стажування в закордонних ЗВО: Ковбаса В.-в Slovak University Of Agriculture http://surl.li/aczvf, Кочубей-Литвиненко О.–в університетах Фінляндіїї http://surl.li/deaga, Австрії разом з Пасічним В. http://surl.li/deagd; Білько М.-Університет прикладних наук (Латвія), Hochshule Geisenheim University, Петруша О., Ющенко Н.-HASHogeschool у Королівстві Нідерландів http://surl.li/aczvk, Польщі http://surl.li/aczvl, Петруша О. знаходиться на стажуванні в Жешувському університеті, Лук'янець Г. International Historical Biographical Institute.
Стажування в вітчизняних установах: ДВНЗ "Університет менеджменту освіти", ТОВ "Лесаффр-Україна", ДНУ «Укрспиртбіопрод», Інститут інтелектуальної власності, ДП «Укрметртестстандарт». Головному управлінні Держпродспоживслужби в м.Києві, ІПДО НУХТ, Укрхлібопром. ТОВ «Хр. Хансен Україна» та ін.
На платформі Moodle створено розділ «Педагогічні інновації» https://cutt.ly/HW1Dyah для опанування цифрових сервісів для використання у навчальному процесі.
Викладачі проходять стажування/підвищення кваліфікації з урахуванням також специфіки їх дисциплін. Створені умови для підготовки і захисту дисертацій.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Університет заохочує викладачів до розвитку професійної майстерності відповідно до критеріїв, закладених у Положенні про порядок рейтингового оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників НУХТ http://surl.li/amodu.
Викладачі були нагороджені: Орденами «Знак Пошани», Княгині Ольги ІІІ ступеня, Знаками МОН України «Відмінник освіти», «Петро Могила», «За наукові досягнення», Подяками Кабінету Міністрів України, Грамотами Верховної Ради, Почесними грамотами Кабінету Міністрів, Подяками, Грамотами та Почесними грамотами НУХТ, Подяками МОН України та інші.
Стимулювання розвитку викладацької майстерності у НУХТ регулюється Положенням про порядок представлення до заохочення працівників, студентів, колективів НУХТ та працівників і колективів сторонніх організацій і підприємств http://surl.li/pasw.
Щорічно, на початку навчального року на зборах колективу Університету та його підрозділів та до Дня працівників харчової промисловості найкращі працівники ЗВО отримують заохочення у вигляді відзнак та нагород, а також преміювання.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Фінансові ресурси https://cutt.ly/lEsk07k та матеріально-технічні ресурси https://cutt.ly/hlfQrmC забезпечують досягнення цілей та РН, оскільки їх планування взаємопов'язано із планом роботи НУХТ.

В НУХТ функціонують 6 навчальних корпусів, 7 гуртожитків, актова зала, 3 спортивні зали, спортивні майданчики, басейн, 2 їдальні, 5 буфетів, студентський клуб, редакційно-видавничий центр, медичний пункт, науково-технічна бібліотека: 4 абонементні і 3 читальні зали, електронні бази з необмеженим доступ на території університету, за авторизацією – поза його межами. Бібліотечний фонд нараховує 1158200 видань; передплачуються основні фахові видання України, є фонд дисертацій і авторефератів.
В корпусах А, Б і В, Студентському клубі діють Wi-Fi зони.
Навчальний процес проводиться в аудиторіях з мультимедійним обладнанням, лабораторіях кафедр, Центру колективного користування, ПНДЛ - РН3,4,16. Всі кафедри оснащені акустичними системами SVEV357 та веб-камерами. Для здобувачів працють комп'ютерні класи кафедр з ліцензійним забезпеченням - РН2,3,10,16.
ОК ОНП забезпечені: конспектами лекцій, методичними рекомендаціями, викладеними в електронній бібліотеці, навчальними посібниками, підручниками, робочими програмами, силабусами, а також матеріалами, розміщеними на платформі дистанційного навчання http://cde.nuft.edu.ua/.
54,5% здобувачів регулярно користуються бібліотекою, 63,6% електронною бібліотекою та вільним доступом до Wi-Fi в корпусах університету http://surl.li/foztn

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

В НУХТ створене таке освітнє середовище: можливість безкоштовно користуватись бібліотекою, інформаційними фондами, навчальною, науковою та спортивною базою університету; брати участь у НДР, конференціях, виставках, конкурсах, представлення своїх робіт для публікації та ін.
З 2016 р. в університеті впроваджено єдину інформаційну систему «Деканат-Р-Університет» (Навчальний процес, Навчальний план 10.5, ПС-КафедраWeb, ПС-Розклад 3.2, ПС-Студент-Web 4.0, ПС-Журнал успішності-WEB, ПС-АДМІНІСТРАТОР): надає доступ з будь-якого пристрою з інтернетом до розкладу занять та електронного журналу оцінок https://nmu.nuft.edu.ua; працювати з ел. базою навчальних планів; складати розклад; формувати додатки до диплому й академічні довідки; здійснювати вільний вибір здобувачами дисциплін. У 2021 р. для реалізації положень Стратегічного плану розвитку університету на 2021-2025 рр. створено Зону елітарної освіти НУХТ http://surl.li/dgvsj.
Здобувачі отримують від НПП підтримку з питань організації наукової роботи, академічної мобільності тощо.
З 2019 р. в НУХТ працює служба психологічної підтримки https://cutt.ly/gW0bMbJ. Для виявлення та врахування потреб та інтересів здобувачів працює профспілка студентів, Студентська рада, Рада молодих вчених, регулярно проводяться соцопитування здобувачів https://cutt.ly/FEfZ0UZ.
Результати опитування: 83,3% здобувачів рівень задоволеності навчанням на ОНП становить 90…100 балів (за 100-бальною шкалою), для 16,7%-80…85 балів http://surl.li/fppto

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

Безпечність освітнього середовища для здобувачів забезпечується пролангованим до закінчення війни Колективним договором на 2019-2022 роки https://cutt.ly/WhTqFfQ та Правил внутрішнього розпорядку НУХТ https://cutt.ly/rhTwRi8, де в пп.4.1, 4.2, 5.7 наведено безпечні умови навчання та побуту здобувачів; виконання вимог з охорони праці, пожежної безпеки. На території університету ведеться відеоспостереження, обмежено рух транспорту, працює пропускна система, розташований медпункт https://is.gd/IQPm41. Розроблено план евакуації у разі виникнення пожежі та встановлено систему оповіщення. Приміщення для навчання відповідають чинним санітарним вимогам та належним протиепідеміологічним заходам (COVID-19). Кожний корпус має обладнане укриття на випадок повітряної тривоги.
Адаптація здобувачів до навчання реалізовується через взаємодію з гарантом, заступником директора ННІХТ, викладачами кафедри, відділом аспірантури.
Здобувачам обов'язково проводять первинні інструктажі з ТБ і ППБ, а також повторні (на кожному лабораторному занятті та під час виконання індивідуальних досліджень). В НУХТ діє служба психологічної підтримки https://cutt.ly/gW0bMbJ, яка надає індивідуальні анонімні консультації https://nuft.edu.ua/psyho/, веде сторінку на Facebook та в Телеграм-каналі. Скарги здобувачі можуть надсилати через електронну скриньку «Довіри» https://is.gd/nFloSb або в паперовому варіанті. 90,9% здобувачів вважають освітнє середовище університету безпечним http://surl.li/foztn

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

В НУХТ здобувачі отримують освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку на основі Положення про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad та Положенні про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg. Освітня і організаційна підтримка здобувачів здійснюється дирекцією ННІХТ/ГРТБ, гарантом ОНП, завідувачами та НПП кафедр, які надають допомогу здобувачам в питаннях формування індивідуальної траєкторії, поточних питаннях навчання, тощо.
За результатами опитування здобувачів ОНП виявлено, що у разі виникнення питань 36,4% звернуться до дирекції інституту, 63,6% до викладача, якому довіряють, 18,2% до представників студради. При опитуванні виявлено, що 81,8% здобувачів відмічають, що на 90-100% задоволені можливістю швидкої комунікації з викладачами, при цьому серед ефективних форм спілкування відмічають телефонний зв'язок (72,7%), соціальні мережі (54,53%), електронну пошту(63,6%), платформу Moodle (36,4%) http://surl.li/foztn .
Організаційна та інформаційна підтримка здобувачів реалізується також через сайт університету, де представлено

зміст ОНП http://surl.li/frtzg, положення НУХТ http://surl.li/frtzq, гід здобувача https://cutt.ly/aEfCQZa, оголошення https://cutt.ly/IEfCORW, сторінка аспірантура і докторантура http://surl.li/fruag тощо, а також через сайт ННІХТ https://cutt.ly/PEfCKOV, ГРТБ http://surl.li/frubh та кафедр. Інформаційна підтримка здобувачів здійснюється додатково через сторінки університету та структурних підрозділів у соціальних мережах, що дає можливість забезпечити зворотній зв'язок між здобувачами вищої освіти та адміністрацією університету. Газета «Промінь», сторінки у Facebook, Twitter https://twitter.com/nuftukr, Instagram, канал в YouTube https://cutt.ly/PhTgeIn інформують про поточні новини НУХТ. Опитування здобувачів ОНП показало, що 72,8% задоволені поінформованістю щодо подій і заходів, що відбуваються в університеті http://surl.li/foztn на 90-100%.
Освітня підтримка організовується за рахунок доступу до бібліотеки http://library.nuft.edu.ua/ та платформи дистанційного навчання https://is.gd/FMcptp. Консультативна підтримка з питань побудови кар'єри, пошуку вакансій та програм стажування здійснюється відділом працевлаштування та випускників. Механізм соціальної підтримки здобувачів реалізується забезпеченням всіх бажаючих здобувачів місцем у гуртожитку відповідно до Положення про поселення та проживання у студентських гуртожитках НУХТ http://surl.li/etuau.
Здобувачам вищої освіти надається психологічна підтримка у Центрі психологічної підтримки https://cutt.ly/gWobMbJ. У корпусі Ж поруч з кабінетом психолога та дирекцією №1 ННІХТ, у корпусі Б в приміщенні Студентської ради розміщені «скриньки довіри».

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 НУХТ створені достатні умови для осіб з особливими потребами, що сприятимуть їх розвитку, забезпечуватимуть підвищення рівня їх участі у житті університету та реалізують їх право на вищу освіту. У ЗВО постійно змінюється університетська інфраструктура у напрямку створення умов для безперешкодного пересування у освітньому просторі. Корпуси А, В, Ж, а також їдальня обладнані ліфтами. Для людей з обмеженими руховими можливостями придбано сходовий транспортер T 09 VIMEC (Італія), облаштовано побутову кімнату на першому поверсі корпусу А відповідно до вимог осіб з особливими освітніми потребами. З 2018 р. в НУХТ діє Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення https://cutt.ly/4f74LJc. Співробітники відділу безпеки та охорони або швейцари корпусів А, Б, В і Ж зобов'язані надавати допомогу під час пересування таких осіб. Здобувачі із особливими освітніми потребами мають змогу навчатися за індивідуальним графіком з можливістю вільного відвідування лекційних занять, мають право на отримання соціальної стипендії та матеріальної допомоги. Впродовж навчання осіб з особливими освітніми потребами передбачений їх супровід Психологічною службою університету https://cutt.ly/if74X6y. За заявленою ОНП особи з особливими освітніми потребами не навчаються.

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

Політика НУХТ спрямована на недопущення розвитку конфліктних ситуацій завдяки дотриманню професійних та етичних стандартів у всіх сферах діяльності університету. Процедури врегулювання конфліктних ситуацій визначені Кодексом академічної етики http://surl.li/siqx, та Положення про забезпечення академічної доброчесності у НУХТ http://surl.li/dyryx. В НУХТ створено Комісію з питань академічної етики https://cutt.ly/GW0UjDp. Дія Кодексу академічної етики Університету поширюється на усіх учасників освітнього процесу в Університеті. За порушення академічної етики особа може бути притягнута до академічної відповідальності в порядку визначеному Кодексом.
Процедура врегулювання конфліктних ситуацій включає:
- конфлікт обговорюється з керівником відповідного підрозділу;
- у випадку, якщо керівником відповідного підрозділу не розв'язано конфлікт, член університетської спільноти має право звернутися до керівника вищого рівня, одночасно повідомивши про це керівника відповідного підрозділу;
- якщо керівником вищого рівня не врегульовано конфлікт або він безпосередньо є учасником конфлікту, член університетської спільноти має право звернутися до керівника більш високого рівня;
- якщо керівником найвищого рівня не врегульовано конфлікт або він є його учасником, члену університетської спільноти має право звернутися до Комісії з академічної етики.
Порушення положень Кодексу академічної етики за наявності ознак юридичної відповідальності розглядаються відповідно до чинного законодавства України. Найбільш дієвим способом попередження виникнення конфліктних ситуацій (у т.ч. конфліктів щодо сексуальних домагань, дискримінації, корупції) є опитування учасників навчального процесу.
Результати опитувань здобувачів ОНП свідчать про те, що 100% опитаних не стикалися в університеті з проявами корупції чи дискримінації http://surl.li/fqumq.
У разі виникнення конфліктних ситуацій 63,6% здобувачів готові звернутися до Комісії з питань академічної етики, 72,7% опитаних повідомлять про конфліктну ситуацію через скриньку довіри, 36,4% через електронну пошту університету, 54,5% звернуться до керівника структурного підрозділу. Під час реалізації ОНП конфліктних ситуацій, які б потребували втручання адміністрації інституту чи Комісії з питань академічної етики, не виникало.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

доступі в мережі Інтернет

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Положенням про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в Національному університеті харчових технологій http://surl.li/ojux

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

Здійснення моніторингу ОНП є частиною системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти НУХТ та здійснюється один раз в рік.
До процедури моніторингу та періодичного перегляду ОНП залучаються гарант та робоча група ОНП, стейкхолдери: учасники освітнього процесу, випускники, батьки здобувачів, роботодавці, заклади вищої освіти, що мають досвід реалізації аналогічної ОНП, інститути та інституції, що здійснюють управління та самоврядування у сфері ВО; кафедри, Вчені ради ННІХТ та ГРТБ, ЦМЯКОДУ, НМК НУХТ. Затверджує внесені зміни Вчена рада НУХТ.
Мотивацією внесення змін в ОНП під час її перегляду є:
-зміни у державному стандарті вищої освіти на освітньо-професійному рівні
-модифікація переліку компетенцій у відповідності до документально підтверджених потреб роботодавців (в т.ч. за результатами рецензування ОНП, резолюцій конференцій, круглих столів з роботодавцями)
-коригування елементів освітньої складової у відповідності до новітніх тенденцій розвитку ринку праці, зміни нормативно-правової бази
-оновлення освітніх ресурсів (програмного забезпечення, доступу до міжнародних реферативних та наукометричних баз даних та статей, науково-методичного забезпечення викладання дисциплін)
-розвитку нормативно-правової бази НУХТ тощо
-потребами і запитами основних груп стейкхолдерів на основі організації зворотного зв'язку.
В Університеті проводяться опитування здобувачів щодо їх оцінки та участі у перегляді освітніх програм http://surl.li/fppto. Відділом аспірантури і докторантури здійснюється опитування випускників з метою виявлення недоліків у змісті, формах та організації навчального процесу з http://surl.li/fsswt.
Останній перегляд ОНП здійснювався в 2021/2022 н.р. і було внесено такі зміни:
-скореговано компетентності та РН відповідно до прийнятого Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти
-створення каталогу спеціальності 181 «Харчові технології» та каталогу освітньої програми для здобувачів ОС «Доктор філософії» з метою розширення вільної освітньої траєкторії (рекомендація ректорату та ЦМЯКОДУ на підставі побажань експертних груп з акредитації інших ОП)
-для посилення формування компетентностей у розробленні нормативної документації, рекомендацій для харчової промисловості впроваджено вибіркову ОК в каталог освітньої програми Управлінські рішення та документування (ДП «Зееландія» Савчук Н. та проф. Арсеньєва Л.Ю.)
-розширено перелік каталогу вибіркових ОК з метою набуття здобувачами ОНП soft skills для ефективного презентування наукових досягнень та розвитку комунікабельності (Розвиток креативності і технічна творчість, Інтерактивне спілкування у професійній діяльності) та для задоволення пропозицій щодо розуміння концепцій сучасного харчування та застосування цих знань у розробці харчових продуктів введено ОК в каталог спеціальності Теорії та концепції харчування (Андронович Г, Неміріч О.)

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

Згідно з п. 4 Положення про розроблення, затвердження, моніторинг та перегляд освітніх програм в НУХТ http://surl.li/ojux, Положення про опитування учасників освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/fsugp, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ http://surl.li/aghwh здобувачі можуть ініціювати пропозиції щодо внесення змін до затверджених освітніх програм.
Під час перегляду ОНП у 2021/2022 р. враховано інтереси та пропозиції здобувачів під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОНП в частині забезпечення формування загальних і фахових компетентностей, а саме в межах компоненти ОК7 Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу, збільшити кількість лабораторних занять, які передбачено проводити в Інституті продовольчих ресурсів, з метою практичного опанування роботи з хроматографом; поліпшення рівня технологічного забезпечення навчання під час виконання наукової складової (розширення мультимедійного супроводження лекцій, оновлення матеріальної бази та більш широке залучення до освітнього процесу лабораторій ПНДЛ та Центру колективного користування науковим обладнанням).
На пропозицію здобувача Острика О. щодо збільшення практичної підготовки в умовах виробництва прийнято, що наукові здобутки повинні бути обов'язково апробовані у виробничих умовах, а акти апробації представлені в дисертації (мінімум 2 шт)

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

Здобувачі в НУХТ є повноцінними партнерами у всіх процесах забезпечення якості ОНП. Згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ вони приймають участь в управлінні університетом через представництво керівників ОСС у вчених радах інститутів, факультетів, університету, є членами робочих груп, зокрема щодо проведення опитування здобувачів, та залучаються до перегляду освітніх програм; вносять пропозиції щодо організації навчального процесу та покращення його якості, формування культури якості освіти. У склад робочої групи ОНП в 2021 році входила Бурченко Л., а в ОНП

затвердженому 2022 р. входить Висоцький О.
Опитування здобувачів здійснюється робочою групою згідно наказу ректора. До складу робочої групи з проведення опитування здобувачів ОНП впродовж 2020 і 2022 рр. входила Протопопова С., голова РСС ННІХТ. Опитування здобувачів здійснюється в кінці семестру та за потреби із застосуванням Google-анкет https://cutt.ly/NEsNUxf та подальшим оприлюдненням результатів на сайті університету https://cutt.ly/gEsNF4n. Результати анкетування обговорюються на засіданнях кафедр та Вчених рад інститутів/факультетів.
Студентські ради університету та ННІХТ є активними організаторами проведення Днів відкритих дверей «OpenNuft», групи НУХТ в мережі Telegram, каналу НУХТ на платформі YouTube, сайтів факультетів/інститутів, сторінок у соціальних мережах з метою популяризації ОП університету, формування культури якості освіти та soft skill.

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

На підставі співпраці кафедр з роботодавцями створено Каталог зовнішніх стейкхолдерів http://surl.li/ftlrc, які можуть бути задіяні під час розроблення, удосконалення, анкетування освітніх програм, проведення гостьових лекцій, приймання участі в галузевих конференціях та круглих столах http://surl.li/ftlki. Такими стейкхолдерами є: ІПР НААН України, «Укрхлібпром», ДП «Зееландія», ПАТ «Укроптбакалія», Всеукраїнська асоціація пекарів, Українська корпорація по виноградарству і виноробній промисловості, ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», Федерація органічного руху України, Асоціація українських виробників «Морозиво і заморожені продукти», ТОВ «Здоров'я і смак», Союз виробників харчової продукції, ТОВ «Ch. Hansen Україна», «Димне м'ясо від Тараса», ТОВ «Сіріус Екстружен», ТОВ «Оптіма-Юніон», ТОВ Данон, ТОВ «Біола», ТОВ «Лесаффр Україна», ТОВ «СІЛЬПО-ФУД», ТОВ «Лейпурін Україна», ТзОВ «Гранд Серт Україна», компанія «Укрінпорт Трейдінг»
Гендиректор «Укрхлібпорому» Васильченко О.М. та с.н.с. ІПР НААН України Полонська Т. є в складі робочої групи ОНП. Під час громадського обговорення робочою групою додатково надсилаються ОНПпідприємствам на узгодження. При обговоренні ОНП редакції 2022 р. надійшли рецензії від ІПР НААН України, ДП «Зееландія», ВАП, пропозиції яких були враховані:
-скорегована робоча програма ОК4. щодо розширення вивчення питання комерціалізації власних наукових досліджень
-впроваджено вибіркову дисципліну в каталог освітньої програми Управлінські рішення та документування.

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

В 2010 році в НУХТ створено Відділ працевлаштування випускників https://cutt.ly/7gdbGyM для збирання та акумулювання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників університету. Основним обов'язком Відділу є простежування кар'єрного зростання випускників НУХТ для встановлення зворотного зв'язку з роботодавцями з метою вдосконалення системи підготовки кадрів в університеті. Відділ в більшості випадків є комунікатором між роботодавцями та здобувачами, а саме сприяє підбору роботодавцям потенційних працівників з числа здобувачів https://cutt.ly/ugdbH1x та випускників https://cutt.ly/CgdbKt9 НУХТ. Також збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторії працевлаштування випускників ОНП здійснюється кафедрами, що задіяні в підготовці. Інформація про актуальні вакансії від роботодавців розміщується на сайтах та сторінках кафедр в соціальних мережах, доноситься під час особистого спілкування викладачів кафедр зі здобувачами та випускниками.
Працевлаштування випускників: Андронович Г. (Черкаський державний технологічний університет), Бурченко Л., Чубенко Л., Хорунжа Т. (НУХТ), Шведюк Д. (Interstarch GmbH (Німеччина)), Гармаш Д. (ТОВ "ФУДКОМ"), Овсієнко К. (ТОВ "Техцентр ТВ").

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

Для виявлення недоліків в ОНП та в освітній діяльності з реалізації ОНП було здійснено перегляд ОНП у лютому-травні 2022 року під час загальноуніверситетського моніторингу якості освітньої діяльності згідно «Опису внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності у НУХТ» https://cutt.ly/sf5Nwc2. Основною метою перегляду є підтримка системи цінностей, традицій, норм, формування процедур реагування на виявлені недоліки в роботі академічних підрозділів і університету в цілому. Існуюча система якості забезпечує також діагностування, аналіз та усунення недоліків освітніх програм на різних інституційних рівнях.
За час реалізації ОНП в процесі здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості були виявлені недоліки:
-невідповідність компетентностей та програмних результатів ОНП новому Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти;
-недостатньо представлена специфіка ОНП у вибірковій частині;
-невідображені вимоги до обсягу основного тексту дисертації;
-недостатній рівень матеріально-технічного забезпечення навчальних лабораторій деяких випускових кафедр.
Реакція внутрішньої системи забезпечення якості освіти університету для усунення виявлених недоліки:
-робочою групою скореговано компентності та програмні результати в ОНП згідно нового Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181;
-збільшено кількість вибіркових компонентів в ОНП та удосконалено каталоги вибіркових дисциплін в межах цих компонентів, а саме здобувачі мають можливість обирати дисципліну, що забезпечує навички soft skills ВП1 з

загальноуніверситетського каталогу, одну дисципліну з ВП2 каталогу спеціальності та 2 з ВП3 каталогу освітньої програми;
-складено заявки на придбання необхідного лабораторного обладнання для випускових кафедр;
-встановлено максимальний та/або мінімальний обсяг основного тексту дисертації має складати 7…5 авторських аркушів.

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

Акредитація ОНП є первинною.
За результатами попередніх акредитацій ЦМЯКОДУ розроблено “План заходів внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти” https://cutt.ly/oTLIiBN, який передбачає реагування ВСЗЯО університету на виявлені сильні та слабкі сторони освітньої діяльності під час акредитації попередніх програм:
Побажання: Відсутність у здобувачів освіти досвіду визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти та у неформальній освіті.
Враховано: Зараховано здобуті знання у неформальній освіті здобувача Висоцьким О. як складова пасивної складової педагогічної практики.
Побажання: Відсутність участі здобувачів освіти за ОП у програмах міжнародного стажування та академічного обміну.
Враховано: В межах українсько-австрійського проекту в Університеті природних ресурсів та природничих наук (Боку, Австрія) Вовк Г опановує ОК PhD програми (20 кредитів) і виконує наукові дослідження http://surl.li/fqdfj; стажування здобувачів: Чорний В. (Латвійський сільськогосподарський університету), Сапіга В. (Університет природничих наук в Любліні http://surl.li/fqffr), Грицевіч М. (Швейцарський федеральний технологічний інститут в Цюріху); в межах програми Erasmus+ Сапіга В., Михалевичем А. провели з Буніовською М. (Жешувський університет) наукові дослідження http://surl.li/fqffb
Побажання: Низький рівень інтеграції викладачів і здобувачів вищої освіти в міжнародний освітній і дослідницький простір.
Враховано: Носенко Т.Т. є керівником українсько-австрійського проекту «Використання ферментативних методів для сталого виробництва рослинної олії», представлений кафедрою технології жирів, хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів». Петруша О.О. стажування в рамках українсько-польського проекту в Жешувському університеті зі здійсненням наукових досліджень.

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

Академічна спільнота університету бере участь в обговореннях усіх без виключення проектів документів внутрішньої нормативно-правової бази університету. На кафедрах регулярно проводяться методичні та наукові семінари на яких обговорюються проблемні питання забезпечення якості ОНП, висуваються пропозиції та ухвалюються рішення для покращення окремих складових освітнього процесу за ОНП. Учасники академічної спільноти активно проводять опитування щодо удосконалювання освітнього простору, методів навчання; проводиться взаємне відвідування відкритих лекцій з формуванням журналу обліку та відгуків щодо якості освітнього процесу; здійснюється обов’язкове рецензування підручників, навчальних посібників, монографій, методичних вказівок. Організаційні та інші питання щодо внутрішнього забезпечення якості ОНП розглядаються на засіданнях кафедр, Вчених радах ННІХТ та ГРТБ, НМК НУХТ та Вченій раді НУХТ. Зауваження, які виникають в процесі обговорення існуючих положень та процесів, враховуються у подальшій роботі кафедр. Для підвищення якості викладання за ОНП викладачі регулярно проходять підвищення педагогічної майстерності: Ковбаса В. (Slovak University Of Agricultur), Кочубей-Литвиненко О. (в університетах Фінляндіії), Пасічний В. (Університет Боку); Білько М. (Університет прикладних наук (Латвія), Hochshule Geisenheim University) та стажуванням в вітчизняних установах.

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

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в НУХТ згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ http://surl.li/aghwh функціонує на таких рівнях:
1-здобувачі ВО, серед яких здійснюється опитування про зміст ОП, якість функціонування освітнього середовища, ефективність діяльності підрозділів університету, з якими здобувачі безпосередньо контактують;
2-кафедри (завідувачі кафедр, гарант ОНП, НПП) здійснює контроль за виконанням вимог і встановлених нормативів щодо якісної організації освітньої діяльності, проводить моніторинг компетентностей і результатів навчання здобувачів, дотримання академічної доброчесності, залучає до освітнього процесу фахівців галузі і напрацьовує ефективну систему взаємозв’язків із випускниками.;
3-інститут/факультет (директор інституту/декан, заступники директора/декана, члени НМК, Вчена рада ННІХТ, СС), що контролює якість ВО моніторингом ОП на предмет їх відповідності вимогам сучасного ринку праці, залучає до обговорення ОП усіх учасників освітнього процесу та різних груп стейкхолдерів;
4-загальноуніверситетські структурні підрозділи (ЦМЯКОДУ, НВ та НМВ НМУ, ЦІТ, НТБ та інші). ЦМЯКОДУ контролює організацію роботи з розроблення і перегляду ОП та координує процедуру внутрішнього забезпечення якості вищої освіти https://cutt.ly/VEs6dqw
5-ректорат, НМР НУХТ, Вчена рада НУХТ, які здійснюють глобальний контроль процедур і заходів з виконання вимог до якості вищої освіти в Університеті.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу в університеті регулюються такими документами:
-Статутом Національного університету харчових технологій http://surl.li/agexd
-Правилами внутрішнього розпорядку НУХТ https://cutt.ly/NW4EBSA
-Положенням про організацію освітнього процесу в НУХТ http://surl.li/obad
-Кодексом академічної етики http://surl.li/siqx
-Описом внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності в НУХТ http://surl.li/aghub
- Положенням про підготовку здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії та наукового ступеня доктора наук у НУХТ http://surl.li/fozfg
-Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НУХТ http://surl.li/aghwh
-Регламентом перевірки на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувачів освіти, рукописів дисертацій та монографій, рукописів статей, поданих до публікування у періодичних наукових виданнях, у НУХТ http://surl.li/amxku
-Колективним договором http://surl.li/ettqm
-Іншими Положеннями НУХТ http://surl.li/etqtl
Доступність цих документів для всіх співробітників університету та здобувачів забезпечується розміщенням їх у вільному доступі на офіційному вебсайті університету в рубриці "Публічна інформація". Права та обов'язки науково-педагогічних працівників викладено також в посадових інструкціях та контрактах.

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

Доступ до проекту ОНП: https://drive.google.com/file/d/1VTkympM-uZEYuTTbQPaiH83Bz3S22zeJ/view

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

Освітньо-наукова програма «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології
2021 р. - https://drive.google.com/file/d/1pX4-NCb6VwchLO13JKi-2fiVwmQqxwcx/view
2022 р. - https://drive.google.com/file/d/1CZDU4ETsjAerAo-ggmlHOxdLmQaEscw8/view

10. Навчання через дослідження

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

ОНП «Харчові технології» відповідає науковим інтересам здобувачів в межах спеціальності 181«Харчові технології». Вона передбачає вивчення обов’язкових освітніх компонентів (44 кредити ЄКТС), які формують розуміння системного наукового світогляду (Історія філософії та філософія науки); дослідницькі компетентності, що дають можливість досягати наукових результатів, які створюють нові знання у теорії і практиці сучасної науки (Методи наукових досліджень та планування експерименту, Управління науковими проектами). Для забезпечення відповідного рівня спілкування та написання англомовних наукових текстів та для опрацювання наукової фахової інформації мовою оригіналу вивчається ОК Наукова комунікація іноземною мовою. Набуття фахових компетентностей здобувачами досягається через вивчення ОК Актуальні проблеми харчових технологій, Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу, Фаховий колоквіум, Масштабування та математичне моделювання в харчових технологіях, що створюють підґрунтя для нових науково-технічних рішень теоретичного та прикладного спрямування відповідно до спеціальності.
Формування викладацьких компетентностей забезпечується вивченням ОК Педагогіка та психологія професійної школи, ОК Фаховий колоквіум вищої та педагогічною практикою. ОНП включає блок вибіркових компонентів (16 кредитів ЄКТС), які зорієнтовані на поглиблення знань та сприяють формуванню індивідуальної траєкторії підготовки здобувача відповідно до його наукової тематики.

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

Підготовка здобувачів до дослідницької діяльності забезпечується такими складовими: опануванням відповідних ОК та організацією наукових досліджень під керівництвом наукових керівників.
Повноцінну підготовку здобувачів до дослідницької діяльності забезпечує ОК6, що формує фахові компетентності дослідника з наукового напряму; ОК5, ОК7 та ОК 8 безпосередньо спрямовані на підготовку здобувачів до

дослідницької діяльності; ОК4 забезпечує набуття знань з розробки та реалізації наукових проектів; ОК9 забезпечує набуття навичок оформлення та представлення наукових досліджень і становлять 63,6 %, що дає можливість здобувачам оволодіти здатністю до критичного аналізу та оцінювання сучасних наукових досягнень, на основі цілісного системного наукового світогляду з використанням знань в області філософії науки.
У межах ОНП здобувачі забезпечуються лабораторним обладнання для проведення досліджень з врахування специфіки наукового напрямку та апробацій, можливістю публікації результатів у виданнях НУХТ безоплатно. Крім того дисципліни вільного вибору спрямовані на розвиток здобувача як дослідника та перетинаються з обраним науковим напрямом.
Індивідуальний план здобувача оформлюється згідно вимог до наукової складової наведеної в ОНП, який затверджується на засіданнях кафедр, Вченій раді інституту/факультету та університету і плануються в рамках науково-дослідних робіт НУХТ.

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

ОНП передбачає опанування ОК Педагогіка та психологія вищої професійної школи, ОК Фаховий колоквіум, Наукова комунікація іноземною мовою, які спрямовані на формування цілісної системи знань та професійних компетентностей здобувача щодо специфіки викладання, формування умінь і навичок застосування різноманітних форм організації навчального процесу, методів, прийомів та засобів викладання. Здобувачі опановуючи методологію викладання дисциплін набувають навичок проведення різних видів занять з використанням активних методів навчання, методів дистанційного навчання. Підготовка здобувачів ОНП до викладацької діяльності здійснюється шляхом проходження ними педагогічної практики відповідно до Положення про педагогічну практику здобувачів освітньо-наукового ступеня доктора філософії у НУХТ http://surl.li/fpdmv та Програми педагогічної практики здобувачів третього освітньо-наукового ступеня доктор філософії за ОНП «Харчові технології» під час якої відбувається відвідування аудиторних занять провідних викладачів за фаховим спрямуванням та передбачене проведення здобувачами лекційних, лабораторних та практичних занять, залучення здобувачів до педагогічної діяльності у позанавчальний час відбувається шляхом їх участі у роботі наукових гуртків, науковому товаристві студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених НУХТ. Все це дає можливість здобувачам ОНП вибудувати індивідуальну траєкторію підготовки до викладацької діяльності та здійснити апробацію результатів своїх наукових досліджень

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

На етапі вступу на ОНП визначаються наукові інтереси здобувачів та їх відповідність напрямам наукових досліджень кафедри/ПНДЛ, що є головним критерієм призначення наукових керівників.
Наукова тематика здобувачів відповідає напряму досліджень їх наукових керівників. Так, тема Дубівко А. «Удосконалення технології вівсяних ферментованих напоїв електрофізичними методами обробки» виконується в межах тематики, що фінансується за кошти державного бюджету «Наукове обґрунтування ресурсоефективних технологій харчових продуктів, збагачених поліфункціональними інгредієнтами», керівником якої є Кочубей-Литвиненко О. Тема Костенко О. «Удосконалення технології продуктів сметанних з натуральними стабілізуючими інгредієнтами» відповідає тематиці науково-дослідної тематики кафедри «Удосконалення існуючих та створення нових ресурсоефективних технологій молочних продуктів підвищеної харчової цінності», де керівником є Поліщук Г.
Теми НД здобувачів проходять затвердження на засіданнях кафедр/ПНДЛ та Вчених радах інститут/факультету і затверджуються Вченою радою НУХТ.
Планування НД здобувачів відбувається у розрізі функціонування наукових шкіл університету та в межах НДР відповідної кафедри, що передбачає дотичність напрямів досліджень здобувачів і керівників.
Дотичність тем НД здобувачів та керівників підтверджується наявністю відповідних публікацій у фахових виданнях та у виданнях, що індексуються в міжнародних базах, в тому числі Scopus та Web of Science.

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

ЗВО організаційно та матеріально забезпечує в межах ОНП можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень здобувачів. Підтримка наукових досліджень здійснюється за рахунок залучення ПНДЛ НУХТ, Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування», лабораторій структурних підрозділів НУХТ та Інституту продовольчих ресурсів (Договір від 08.10.21р). Аудиторії кафедр, що використовуються в межах ОНП оснащені мультимедійним обладнанням та необхідною комп'ютерною технікою та лабораторним обладнанням, що забезпечує можливості проведення наукових досліджень здобувачів. Апробації результатів здобувачі можуть здійснювати в науково-дослідній лабораторії «Пекарський центр», виробничій лабораторії -R&D-центр, лабораторії організації ресторанного обслуговування, міні-броварні.
Всі ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт університету. Безоплатний доступ до науково-метричних баз, а саме Scopus, WELLY EBSCO CEEAS (Central & Eastern European Academic Source),ScienceDirect, колекція Springer Nature http://library.nuft.edu.ua/.
Для апробації результатів досліджень здобувачів щорічно проводяться науково-практичні конференції та наукові семінари: http://surl.li/fupei
Здійснюється випуск 4 періодичних наукових видань, у тому числі тих, що індексується у що індексується

наукометричними базами Web of Science, Google Scholar, Index Copernicus, EBSCO та ін: http://surl.li/pawi

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

ЗВО забезпечує участь здобувачів у міжнародних конференціях (Грицевіч М.–виступ на конференції International Conference AgroFood http://surl.li/pawi), публікацію їх результатів виконання НДР у іноземних журналах. Для здобувачів надано відкритий доступ до баз даних та ресурсів: Scopus, Web of Science, Springer Nature.
На підставі двосторонніх договорів між НУХТ та ЗВО зарубіжних країн-партнерів. укладено угоди про міжнародну академічну мобільність.
Вовк Г. проводить наукові дослідженні з дисертації в Університету природних ресурсів та природничих наук (BOKU, Відень) в рамках укр.-австр. проекту http://surl.li/pawi.
Сапіга В., Михалевич А., Іващенко О. проведено дослідження за договором Inter-institutional1 agreement 2020/2021-20232 between institutions from Programme and Partner Countries, в рамках програми Еразмус+http://surl.li/fqffb.
Чорний В. стажування з призначенням стипендії в Латвійському сільськогосподарського університету.
Грицевіч М. проходить стажування в університеті Швейцарський федеральний технологічний інститут.
Сапіга В. пройшла наукове стажування в Університеті природничих наук в Любліні http://surl.li/fqffr
Координацію долучення аспірантів до міжнародної академічної спільноти здійснюють Відділ міжнародних зв'язків НУХТ (https://test.nuft.in.ua/) та Рада молодих вчених (https://cutt.ly/MR7IRHi), які консультують здобувачів з питань пошуку міжнародних грантів та здійснюють підтримку у реалізації міжнародних проектів, конкурсів тощо.

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

Науковими керівниками здобувачів призначаються активні дослідники, результати наукових робіт яких регулярно публікуються у наукових збірниках, що підтверджено публікаційною активністю в Scopus, Web of Science, Google Scholar (GS), Index Copernicus, EBSCO http://library.nuft.edu.ua/: Кочубей-Литвиненко О. (GS-h10 Scopus-h3), Пасічний В.М.(GS-h23 Scopus-h5), Поліщук Г.(GS-h10 Scopus-h3), Білик О.(GS-h10 Scopus-h3), Бондаренко Ю.(GS-h5 Scopus-h1), Гусятинська Н.(GS-h5 Scopus-h2), Носенко Т. (GS-h6 Scopus-h2), Топчій О.(GS-h6 Scopus-h2), Нєміріч О. (GS-h8 Scopus-h2).
Керівники здобувачів були/є керівниками/виконавцями НДР, що фінансуються з держбюджету. Кочубей-Литвиненко О.(кер.Наукове обгрунтування та розроблення ресурсоефективних технологій харчової продукції цільового призначення як імператив продовольчої безпеки України), Пасічний В.(кер.Обґрунтування ресурсоощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження) Поліщук Г.(вик.Наукове обґрунтування ресурсоефективних технологій харчових продуктів, збагачених поліфункціональними інгредієнтами), Білик О.(кер. Розробка технологій збереження свіжості хлібобулочних виробів із використанням нетрадиційної сировини, харчових добавок з статусом GRAS та умов пакування) та інші.
Носенко Т. керівник міжнародного укр.-австр. проекту між НУХТ і Університету природних ресурсів та природничих наук (Відень) «Використання ферментативних методів для сталого виробництва рослинної олії»

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

В НУХТ керівники та здобувачі дотримуються вимог Положення про забезпечення академічної доброчесності в НУХТ http://surl.li/dyrux та Кодексу академічної етики http://surl.li/siqx.
Керівниками призначаються НПП щодо яких не було виявлено фактів академічної недоброчесності. На рівні Університету в цілому, на рівні інституту/факультету та кафедр вживаються заходи з метою популяризації АД, поширенню норм і правил академічної етики.
Керівники проводять заходи із попередження порушень АД у НДР здобувачів, зокрема через інформаційну допомогу для усунення у науковій роботі фрагментарного, споглядального матеріалу, уникнення фактів неправомірних запозичень із опублікованих джерел.
Реалізація політики АД: створення системи запобігання та виявлення академічного плагіату для реалізації принципів АД при публікації результатів наукових досліджень; протидію проявам неправомірної вигоди; формування умов для розвитку взаємної довіри й поваги між керівниками і здобувачами.
Всі види наукових робіт проходять перевірку на академічний плагіат за допомогою сервісу Unicheck згідно Регламенту перевірки на академічний плагіат… http://surl.li/amxku
Дотримання правил АД регулюється Комісією з питань академічної етики НУХТ http://surl.li/amrd.
Під час існування цієї ОНП випадків оскарження об'єктивності перевірки на плагіат конфлікту інтересів не виникало, у всіх видах наукових робіти в яких знаходили самоплагіат знаходився в межах дозволено, а саме 20% НПП та здобувачі підписують декларацію про дотримання АД.

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

Для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення АД в НУХТ передбачено: під час формування заявки щодо потенційних вступників на ОНП до заяви вступників додаються клопотання з пропозицією кандидатур керівників, тем дисертаційних досліджень потенційних вступників та перелік публікацій пропонованих керівників, які мають відповідати зазначеним темам досліджень і в яких не виявлено плагіату. Розгляд кандидатів у наукові керівники здійснюється кафедрою, узгоджується з гарантом та затверджується Вченою радою НУХТ, що унеможливлює призначення керівником особи, що вчинила порушення

АД.
Науковий керівник перед Вченою радою НУХТ відповідає за належне і своєчасне виконання обов'язків: визначає мету і завдання дисертаційного дослідження; спрямовує роботу здобувача відповідно до обраної теми; сприяє в реалізації здобувачем освітньої та дослідницької компоненти індивідуального плану роботи, координує підготовку здобувача для отримання необхідних компетентностей; забезпечує наукове консультування по суті дисертаційного дослідження, його форми і змісту, а також презентації результатів; оцінює виконану роботу і надає висновок про її відповідність встановленим вимогам з дотриманням вимог АД.
В НУХТ контроль за дотриманням НПП норм АД здійснюють завідувачі кафедр, рецензенти різних рівнів, головні редактори наукових видань та їх заступники, голови і вчені секретарі вчених рад підрозділів. Розгляд порушень АД здійснює Комісія з питань академічної етики.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

1. Висока кваліфікація науково-педагогічного персоналу, що реалізує ОНП «Харчові технології» ґрунтується на багаторічному досвіді підготовки науковців з харчових технологій та враховує напрацювання потужних наукових шкіл випускових кафедр. Досягнення викладачів кафедр відзначені на державному рівні, зокрема: д.т.н. Шевченко О.Ю. - Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Заслужений діяч науки і техніки; д.т.н. Ковбаса В.М. - Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Заслужений працівник освіти; д.т.н. Сімахіна Г.О. - Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки; д.т.н. Пасічний В.М. - Лауреат Премії Кабінету Міністрів України.
2. Наявність численних угод із закладами вищої освіти, галузевими науково-дослідними інститутами, об'єднаннями, фірмами, центром колективного користування, на базі яких здобувачі виконують наукові дослідження.
3. ОНП характеризується багатопрофільністю: передбачено проведення досліджень, впровадження результатів розробок у різних галузях харчових технологій. При цьому викладання обов'язкових компонентів та керівництво науковою складовою здійснюється висококваліфікованими фахівцями різних галузей харчової промисловості.
4. Наявні університетські наукові фахові видання за спеціальністю, у тому числі такі, що індексуються в науково-метричних базах Scopus та Web of Science.
5. Всі ресурси науково-технічної бібліотеки доступні через сайт університету. Безоплатний доступ до науково-метричних баз, а саме Scopus. Регулярно бібліотека поновлюється новими надходженнями, в тому числі літературою для даною ОНП, з якою здобувачі та НПП можуть ознайомитися на віртуальній книжковій виставці НТБ НУХТ. Дисципліни забезпечені електронними навчальними курсами, які розміщені на дистанційній платформі Moodle.
6. Участь наукових керівників і здобувачів у дослідницьких проектах (у т.ч. міжнародних), а також НДР, що фінансуються з держбюджету через МОН та результати яких регулярно публікуються та впроваджуються у виробництво і навчальний процес.
7. Стабільний щорічний набір здобувачів на ОНП.
8. НУХТ є організатором чисельних міжнародних конференцій за профілем ОНП, де здобувачі можуть апробувати результати досліджень.

Слабкі сторони ОНП:
1. Для реалізації ОНП є потреба в модернізації лабораторної бази та ремонту окремих лабораторних приміщень деяких кафедр.
2. Недостатня зацікавленість здобувачів ОНП академічною мобільністю.
3. Відсутність практики викладання освітніх компонентів англійською мовою.

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

Розвиток ОНП «Харчові технології» відповідає основним напрямкам, сформульованим Стратегічним планом розвитку Національного університету харчових технологій на 2021–2025 роки. Для забезпечення підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців на вітчизняному та зарубіжному ринку у сфері харчових технологій у перспективі на найближчих 3 роки планується:
1. Розробити дієві заходи для:
- зацікавленості здобувачів та викладачів ОНП в національній та міжнародній академічній мобільності;
- збільшення кількості учасників освітнього процесу, залучених до грантових та наукових проєктів;
- розширення можливостей застосування неформальної та інформальної освіти з метою підвищення якості навчання із застосування зразкових академічних практик.
2. Підсилення матеріально-технічного забезпечення кафедр задіяних в реалізації ОНП;
3. Подальше оновлення каталогу вибіркових компонент ОНП відповідно до потреб стейкхолдерів та розширення можливостей формування індивідуальної освітньо-наукової траєкторії здобувача;
4. Впровадження практики викладання окремих освітніх компонентів ОНП англійською мовою.
5. Популяризація серех здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти наукової діяльності та необхідності наукового зростання задля їх подальшого розвитку як компетентних науковців (дослідників) на третьому рівні вищої освіти.

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: Шевченко Олександр Юхимович

Дата: 03.04.2023 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК 1. Наукова комунікація іноземною мовою	навчальна дисципліна	*181 НАУКОВА КОМУНІКАЦІЯ ІНОЗЕМНОЮ МОВОЮ_PhD.pdf*	jhdhUxGYGaRimHopqSx7W3a7lGA6oMMfcgULQCfBfWg=	*Мультимедійне обладнання (проектор, ноутбук), університетська мережа з виходом в Інтернет. Бібліотека НУХТ*
ОК 2. Історія філософії та філософія науки	навчальна дисципліна	*181 ІСТОРІЯ ФІЛОСОФІЇ ТА ФІЛОСОФІЯ НАУКИ.pdf*	O5U1AabH28SjfeATmU5nLgEU1SjbK8tuucNcp5NMwKU=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: ноутбук, мультимедійний проектор (проектор LCD PROJECTOR Epson MODEL H719B – 1 од. (рік введення в експлуатацію 2017); мультимедійний проектор Canon LV -7290 – 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010)), екран (центр інформаційних технологій), Microsoft Of ice 2007 -12 ліцензій. Бібліотека НУХТ*
ОК 4. Управління науковими проектами	навчальна дисципліна	*181 УПРАВЛІННЯ НАУКОВИМИ ПРОЕКТАМИ (1).pdf*	qr/UjkUcS6Xz7MVAvWlI2LO9TrqRAvNul+xGvhwbxBs=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: ноутбук (HP 250G6/Core i3-7020U 2,3GHz/DDR4 4Gb/500Gb, рік введення в експлуатацію 2019), мультимедійний проектор (проектор Epson EB-W39, рік введення в експлуатацію 2019); екран (центр інформаційних технологій), Microsoft Office 2007. Бібліотека НУХТ*
ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	навчальна дисципліна	*181 МЕТОДИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПЛАНУВАННЯ ЕКСПЕРИМЕНТУ.pdf*	4MkZY12xEpgYXt45usI3RGzCCkmF8WNgRYCWsGxIxPs=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки). Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Pentium G4400|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 20' + Веб-камера Microsoft Life — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Expert PC 9400|DDR4 8Gb|WD 1 Tb + Монітор Benq CW 2283 — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Pentium G3260|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 D-Sub — 2 од. (рік введення в експлуатацію 2016); Ноутбук HP 250 G7|Intel i3|7020|500Gb — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Мультимедійний проектор Epson EB-X6 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер HP LaserJet5L — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Canon BJS-2100 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Samsung ML-1661 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Microsoft Office 2007 — 12 ліцензованих робочих місць; TestOfficePro — 12 ліцензованих робочих місць; Autodesk AutoCAD 2013 SP2 — 12 ліцензованих робочих місць Кафедральна база комп'ютерної*

					техніки кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів: системний блок Cel-430/DDR2 1024/80.0Gb /1.44 -12шт + монітори17"PHILIHS TFT-13шт; комп'ютер МАГНАТ 350W/ Pentium -1шт; комп'ютер Impression P+ 1шт; джерело безперебійного живлення Mustek 800 USB-1шт; принтер Cenon-LBP 6030B-1шт; принтер Cenon - 1шт; копір-принтер-сканер Xerox-1шт; *сканер - HP 2400-1шт;* *відеомагнітофон SONY - 1шт;* *телевізор Електрон - 1шт.* *Лабораторія хлібопекарського виробництва (Ж202), пічна лабораторія (Ж204), лабораторія кондитерського виробництва (Ж-205), лабораторія «Лейпурин» (Ж-207) та ПНДЛ:* *апарат для струшування АВУ-6с- 1 шт., баня пісчана ЛАБ-ПН-01Б – 1шт., ваги OHAUS PA 2102C – 2шт., ваги OHAUS SPS 401F - 1шт., ваги аналітичні ВЛР – 2шт., ваги аналітичні АДВ – 200М – 1 шт., ваги аналітичні ВЛА – 200 – 1 шт., ваги електронні WPS-210/C/1 – 2шт., ваги лабораторні А-500 – 1 шт., ваги ТВЕ-0,3-0,1 -2 шт., ваги технічні Т-200– 2шт., ваги технічні електричні А-500 AXIS - 1 шт., ваги циферблатні з набором гирь – 2шт., ваги вологоміри WPS 50S -2 шт., вимірювач pH 220 -2шт., вимірювач хліба У1 – УИХ – 1 шт., вологомір Чижової ОВТ – 012 -3 шт., вологомір Чижової ПЧМЦ -1 шт., вологомір ЦВЗ-3 – 1 шт., еластиграф QA-227 – 1 шт., електрошафа лабораторна -1шт., іономір И-102-1 шт., колориметр КФК-2 -2 шт., колориметр КФК-2МП – 1шт., колориметр нефелометричний ФЕК-60 – 1 шт., комбайн Kenwood KM266 -1 шт., машина для виробництва макаронних виробів -1 шт., машина тістомісильна Л-106 -1-шт., машина тістомісильна двохшвидкісна Esher -1 шт., млинок лабораторний МЛ-1 – 3шт., млинок лабораторний МУЛ – 1 шт., млинок лабораторний ЛЗМ – 1 – 4 шт., прилад Валента-ПВ – 2шт., піч лабораторна хлібопекарська РЗ-ХЛП -1 шт., піч муфельна СНОЛ 7,2/1100 – 1 шт., поляриметр круговий СМ-3 – 1 шт., прилад АГ-1М – 2 шт., прилад для визначення білизни борошна Р-БПЛ-Ц – 1шт., прилад для визначення деформації клейковини ИДК-2-2 шт., прилад для визначення об'єму хліба ОХЛ-2 – 1 шт., прилад УРЛ – 1 шт., прилад числа падіння ПЧП-3 – 1 шт., рефрактометр лабораторний РПЛ-3 – 4 шт., рефрактометр лабораторний РПЛ-4 – 4шт., рефрактометр універсальний УРЛ -5 шт., рефрактометр УРЛ-1 -1 шт., pH-метр мілівольтметр pH-150 -*

				2шт., рН-метр Hanna – 1 шт., рН-метр 150 Мі – 2 шт., розсійник лабораторний РЛУ-1 – 1 шт., цукромір СУ-4 1 шт., цукромір СУ-5 – 1 шт., цукромір СУ-3У – 1 шт., цукромір універсальний СУ-3 – 1 шт., структурометр - 1 шт., сушильна установка – 1 шт., сушильна шафа СЕШ-3М – 3 шт., твердомір Камінського – 1 шт., терези технічні ВЛКТ-2000 – 1 шт., терези технічні ВЛКТ-500М – 1 шт., терези технічні Т-200 – 2 шт., терези циферблатні з набором гир – 2 шт., термостат сухоповітряний ТС 80М2 – 2 шт., тістомісильна машина ЛТ-900 – 1 шт., тістомісилка лабораторна У1-ЕТК – 1 шт., тістомісилка ТЛ-2 - 1 шт., піч подова з вистійною шафою Sveba Dahlen -1 шт; піч ротаційна Sveba Dahlen -1 шт; тісто розкочувальна машина, морозильна камера (мінус 18 °С), ультратермостат И-10 – 1 шт., фотоелектроколориметр КФК-2 – 1 шт., цетрифуга лабораторна ОПН-3 – 1 шт., цетрифуга лабораторна ОПН-8 – 4 шт., шафа витяжна лабораторна – 3 шт., шафа для смаження електрична ШЖЕ-2-9,6-380-А – 1 шт., шафа електродухова Ariston FH-51 – 1 шт., шафа жарочна ПЖЕ-0,05-01 – 1 шт., шафа пекарна електрична ШПЄСМ-3 – 1 шт., шафа сушильна лабораторна ЛСО-01 – 1 шт., блендер ручний Moulinex DD 102143 – 1 шт., мікроскоп Мир-2 – 1 шт., сушка МРЛ -28.1 – 1 шт., міксер Magio – 3 шт., міксер кухонний Philips HR-1453/70 – 1 1 шт., міксер настільний Panasonic MK-GBWTQ – 1 шт., насос Комовського – 1 шт., пенетрометр АР-4 – 2 шт., охолоджувач бюксів ОБЛ – 1.00.000-01 – 1 шт., піч мікрохвильова LG – 1 шт., піч муфельна – 1 шт., піч СВЧ М 1712 – 1 шт., плита електрична – 3 шт., прес для клейковини ПКМ – 12 – 1 шт., прилад для визначення вологості ВЧМ – 78-1913 – 1 шт., прилад для визначення об'єму хліба – 1 шт., прилад для визначення пористості хліба -5 шт., прилад ІДК – 3 шт., скиборізка BOSCH – 1 шт., термобаня – 2 шт., форма для відливу карамелі – 4 шт., фритюрниця Saturn – 1 шт., хлібопічка Liberton LBM-04 – 1 шт., ексикатори – 3 шт, колби конічні, колби конічні з міткою, колби мірні, колби плоскодонні, мірні циліндри, палички скляні, піпетки мірні з градуюванням, піпетки Мора, бюретки, склянки високі з носиком, склянки мірні, скляні воронки, годинники пісочні, порцелянові ступки, порцелянові чашки, набір ареометрів, термометр електронний – 4 шт, місткості (пластикові) для бродіння тіста -12 шт.; форми для випікання хліба, форми для випікання кексів, бісквітів, дошка

				для нарізання хліба -3 шт.; ніж для нарізання хліба – 3 шт. Лабораторія виробництва м'ясних продуктів Лабораторія МХП (ауд. Ж-308): духова шафа вбудована (SIEMENS HB537A2S00) – 1 шт., варильна поверхня вбудована (SIEMENS EU 631 FEB 1 E) – 1 шт., гриль (OPTIGRILL GC712834) – 1 шт., фритюрниця (FIMAR FY8L) – 1 шт., пароконвектомат (Unox XEVC0511E1R) – 1 шт., апарат для шаурми (REMTA SD18) – 1 шт., вбудована посудомийна машина (SN 636 X 01 KE. SIEMENS) – 1 шт., кухонний комбайн (THERMOMIX TM6) – 1шт., кухонний комбайн (KVL 8470 S. KENWOOD) – 1 шт., сублімаційна сушка (CC_0.2) – 1 шт., мікрохвильова піч (Panasonic) – 1шт., запайщик лотків (Metropack) – 1 шт., ваги для статичного зважування (ЗОВП1-Т(С)) – 1 шт., вакуумний пакувальник (Apach AVM 308) – 1 шт., мультиварка (Tefal Multicooking GY625F32) – 1 шт., мультимедійний проектор (Epson EB-2265U) – 1 шт., теплова вітрина (Forcar VBR 4751) – 1 шт., чайник (Tefal) – 1 шт., лабораторні ваги електронні (GJ-300-0.01) – 1 шт., ручний наповнювач ковбас вертикальний (Facem) – 1 шт., фаршемішалка (Sirman IP 10 M) – 1 шт., льодогенератор (NTF SL 35W) – 1 шт., кутер настільний (Talsa K15neo-t) – 1 шт., вакуумний масажер (INWESTPOL MAL-20) – 1 шт., шафа холодильна/морозильна (APACH AF14PKM TN/BT PERFEKT) – 1/1 шт., шафа шокового охолодження (ASH05K) – 1 шт., м'ясорубка (HKN-22SS) – 1 шт., ін'єктор ручний (INWESTPOL AN1) – 1 шт., подрібнювач льоду (RAUDER JLK-300B) – 1 шт., слайсер (R.G.V. Lusso 22 QL) – 1 шт., аерофритюрниця побутова (Gorenje AirFryer AF 1409DB) – 1 шт., СВЧ піч (MIG 27 SS) – 1 шт., плита ВОК – 1 шт., ваги (SW) – 1 шт., візок (FORCAR CA 1477) – 1 шт., апарат Sous-Vide (SoftcookerY09) – 1 шт, апарат для струшування сировини - 2 шт; мішалка лабораторна -2 шт; ваги аналітичні – RAD WAG - 1шт; ваги електронні AD 200 3 - 4 шт; ваги аналітичні ВЛР-200 - 6 шт; ваги торсійні - 10шт ; мікроскоп - 10шт; pH-метр pH-340 - 2 шт; термометри СП-2П НЧ 100(-100/+200); сушильна шафа - 6 шт; вологомір Кварц – 21М -2шт піч муфельна - 2 шт; електрокоптильня гарячого копчення КИЙ-В 1шт; колориметр КФК-2 - 1шт;фотометр КФК-3 -2 шт; фотоколориметр КФК-3-01- 1шт; консистометр Геплера 4190 -1шт; пенетрометр ПП - 1шт; ротаційний реометр Rheotest-II -1шт; віскозиметр ВНС - 1шт; масажер - 1шт; електробаня - 4шт;

				мікрохвильова піч Panasonic - 1шт; мікрохвильова піч WHIRLPOOL - 1шт; холодильні камери 4шт; електром'ясорубка MOULINEX DKA - 1шт; автоклав ВК-300 - 1шт; апарат вакуумний - 1шт; центрифуга ОПМ-8 - 1шт; центрифуга ОС-6 -1шт; центрифуга ЦНЛ -2- 1шт; дистилятор ДЕ-10 - 1шт. *Лабораторія ПНДЛ та Центру колективного користування науковим обладнанням: Зварювач ручний з обрізкою «XP-300/5C», Hana corporation, Корея, 2017 – 1шт, зварювач ручний з обрізкою «XP-400/2C», Hana corporation, Корея, 2017 – 1 шт, баня водяна PolyScience, 5 л, КТ +5…99⁰ С, США, 2017 – 1 шт, блендер Braun MQ9037 XBK, Румунія, 2017 – 1 шт, Інкубатор з охолодженням HETTCUBE 400R, ANDREAS HETTICH GmbH, Німеччина, 2018 – 1 шт, Іономір И-160 МИ, 2018 – 3 шт, Баня ультразвукова Sonorex Super RK100H (3 л, 30…80 С), Bandelin Electronic GmbH Німеччина, 2018 – 1 шт, Плита нагрівальна Ceran Touch Control 0…460 0С, Ø 140/210 мм (СТ 2203/ТС) (Rommelsbacher, Німеччина), 2018 – 1 шт, Фотометр багатопараметровий портативний PTBH 7500, Palintest, 2018 – 1 шт, pH/ORP-метр лабораторний pH 2700 у комплекті з електродами FG7370101B, FC7960201B ATK, аксесуарами (ECPH270042GS), Eutech (Німеччина), 2019 – 1 шт, Термореактор на 12 зразків Tubetests Heater /PT 589/ Palintest (Велика Британія), 2019 – 1 шт, Ваги аналітичні AS220R2 «Radwag», (Польща), 2019 – 1 шт, Ваги ТВЕ-3-0,05-а (Польща), 2019 – 1 шт, Стаціонарний оксиметр Eutech DO 2700 (Німеччина), 2019 – 1 шт, pH-метр/іономір SevenCompact S220-Kit, в комплекті з електродом pH electrode InLab Expert Pro-ISM, Mettler Toledo (США), 2019 – 1 шт, Мікроскоп монокулярний OPTO-EDU A11.1020-M – 2 шт, Камера для мікроскопа SIGETA MDC-200 2.0MP -3 шт, Вакуумна машина – 1 шт, Маслопрес ПШУ-4 з реверсом – 1 шт, Вортекс uniTEXER 1 – 1 шт, Аналізатор кисню Greisinger GOX 100 – 1 шт, Медичний кисневий концентратор «МЕДИКА» JAY-8 – 1 шт, Установка для обробки води – 1 шт,* *Центр колективного користування науковим обладнанням. «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»: Лазерний дифракційний аналізатор розмірів частинок Mastersizer 3000E компанії Malvern Panalytical Ltd (Велика Британія), 2018 – 1 шт, Ротаційний реометр Kinexus pro+, Malvern Panalytical Ltd*

				(Велика Британія), 2018 – 1 шт, Магнітна мішалка з нагрівом і термодатчиком uniSTIRRER 7, LLG, 2018 – 1 шт, Комплект лабораторного обладнання для вимірювання нітрогену та протеїну в харчових продуктах та їх складових FOSS (Швеція), 2019 – 1 шт, Пірометр харчовий зі щупом BP5F (40…200/-40…280 °C) Trotec, (Німеччина), 2019 – 1 шт. *Випробувальна лабораторія Відділу аналітичних досліджень та якості харчової продукції ІПР НААН України:* *Високоефективний рідинний хроматограф LC-6A («Shimadzu») з рефрактометричним детектором, колонка SCR-101-N (250×4,7 мм). Амінокислотний аналізатор LC-2000 (Biotronik, Німеччина), Шафа сушильна СНОЛ 58/350, Випарювач ротаційний "Rotadest", Мінералізатор VELP DK-6, ПЛР-бокс UVT-S-AR, Biosan, Термостат СН-100, Мініцентрифуга/вортекс типу „Micro-spin" FV-2400, BioSan, Центрифуга Heraeus Pico 17, Thermo, Млин Retsch GM 200, Магнітна мішалка з підігрівом MSH-300, BioSan, Шейкер орбітальний US-3504 ULAB, Шафа електрична сушильна, Прилад Чижової модернізований цифровий, Машина тістомісильна ТМ-12, Вистійна шафа лабораторна XLT 195 Unox, Електропіч лабораторна XFT 195 Unox, Прилад «Зав'ялова» (аналог приладу «Журавльова») УОП-01, Шафа сушильна СНОЛ 58/350, Вакуумнасос 2НВР-0,1 Д, Випарник ротаційний RE-2000 A, Мінералізатор behrotest K8/K12/K20, Паровий дистилятор behr S1, Магнітна мішалка з підігрівом ММ-5, Центрифуга ОПН-3, Лабораторний млин ЛЗМ-1, Сито аналітичне DIN ISO 3310/1, Стерилізатор ХС-31 А, Центрифуга STROJOBAL, Хроматограф рідинний "Shimadzu LC-6A", Хроматограф газовий "Купол-55", Хроматограф газовий "Кристалл-2000", „Applied Biosystems 7300 Real-Time PCR System", Спектрофотометр Ulab 102, Рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ Ulab, Спектрофотометр UNICO 2100, Вологомір зерна РМ-600 «Kett», Поляриметр напівавтоматичний, Іономір лабораторний И-160 М Бібліотека НУХТ*
ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	навчальна дисципліна	*181 АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.pdf*	tix24GdhS37p+/4cGhJoz4PqOXJUZ4v5Rf3kIPeQqwY=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки). Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів: системний блок Cel-430/DDR2 1024/80.0Gb /1.44 -12шт +*

				монітори17″PHILIHS TFT-13шт; комп'ютер МАГНАТ 350W/ Pentium -1шт; комп'ютер Impression P+ 1шт; джерело безперебійного живлення Mustek 800 USB-1шт; принтер Cenon-LBP 6030B-1шт; принтер Cenon - 1шт; копір-принтер-сканер Xerox-1шт; *сканер - HP 2400-1шт;* *відеомагнітофон SONY - 1шт;* *телевізор Електрон - 1шт.* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології молока і молочних продуктів: Копір-принтер-сканер XEROX Work Centre 3119 - 1шт; Принтер «Canon» LBR-6030B – 1шт; Багатофункціональний пристрій Brother DSP1512R1 – 1шт; Комп'ютер «Магнат» 350W Pentium Dual-Core E2140 - 1шт; Комп'ютер IntelCorei3 3/3GHz/Asus IntelH77/Samsung19 – 10 шт; Монітор 19,5" Dell E2016 – 3шт; Монітор TFT LC 19 Flatron – 1шт; Системний блок Pentium G3260 3/3GHz/DDR3 – 3шт* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства: Комп,ютери: Expert PO 9400 ДДК 4 8Gb/HDD 1Tb + Beng GW dn83+ - 4 шт. – рік введення 2020р.; 4 шт. – різні роки введення (2006, 2013); Expert PO 9400 ДДК 4 8Gb/HDD 1Tb + Beng GW dn83+ - 1 шт. - рік введення 2020р.; 1 шт. - рік введення 2020р.; 6 шт. - різні роки введення. Мультимедійний проектор EPSON EMP –X 5 (рік введення 2006). Мультимедійний проектор Acar X12BHP (рік введення 2021). Багатоканальний пристрій Canon MF-3110 (рік введення 2005).* *Лабораторія виробництва м'ясних продуктів* *Лабораторія МХП (ауд. Ж-308): духова шафа вбудована (SIEMENS HB537A2S00) – 1 шт., варильна поверхня вбудована (SIEMENS EU 631 FEB 1 E) – 1 шт., гриль (OPTIGRILL GC712834) – 1 шт., фритюрниця (FIMAR FY8L) – 1 шт., пароконвектомат (Unox XEVC0511E1R) – 1 шт., апарат для шаурми (REMTA SD18) – 1 шт., вбудована посудомийна машина (SN 636 X 01 KE. SIEMENS) – 1 шт., кухонний комбайн (THERMOMIX TM6) – 1шт., кухонний комбайн (KVL 8470 S. KENWOOD) – 1 шт., сублімаційна сушка (CC_0.2) – 1 шт., мікрохвильова піч (Panasonic) – 1шт., запайщик лотків (Metropack) – 1 шт., ваги для статичного зважування (ЗОВП1-Т(С)) – 1 шт., вакуумний пакувальник (Apach AVM 308) – 1 шт., мультиварка (Tefal Multicooking GY625F32) – 1 шт., мультимедійний проектор (Epson EB-2265U) – 1 шт., теплова вітрина (Forcar VBR 4751) – 1 шт., чайник (Tefal) – 1 шт., лабораторні ваги електронні (GJ-300-0.01) – 1 шт.,*

				ручний наповнювач ковбас вертикальний (Facem) – 1 шт., фаршемішалка (Sirman IP 10 M) – 1 шт., льодогенератор (NTF SL 35W) – 1 шт., кутер настільний (Talsa K15neo-t) – 1 шт., вакуумний масажер (INWESTPOL MAL-20) – 1 шт., шафа холодильна/морозильна (APACH AF14PKM TN/BT PERFEKT) – 1/1 шт., шафа шокового охолодження (ASH05K) – 1 шт., м'ясорубка (HKN-22SS) – 1 шт., ін'єктор ручний (INWESTPOL AN1) – 1 шт., подрібнювач льоду (RAUDER JLK-300B) – 1 шт., слайсер (R.G.V. Lusso 22 QL) – 1 шт., аерофритюрниця побутова (Gorenje AirFryer AF 1409DB) – 1 шт., СВЧ піч (MIG 27 SS) – 1 шт., плита ВОК – 1 шт., ваги (SW) – 1 шт., візок (FORCAR CA 1477) – 1 шт., апарат Sous-Vide (SoftcookerY09) – 1 шт, апарат для струшування сировини -2 шт; мішалка лабораторна -2 шт; ваги аналітичні – RAD WAG - 1шт; ваги електронні AD 200 3 - 4 шт; ваги аналітичні ВЛР -200 - 6 шт; ваги торсійні - 10шт ; мікроскоп - 10шт; pH-метр pH-340 - 2 шт; термометри СП-2П НЧ 100(-100/+200); сушильна шафа - 6 шт; вологомір Кварц – 21М -2шт піч муфельна - 2 шт; електрокоптильня гарячого копчення КИЙ-В 1шт; колориметр КФК-2 - 1шт;фотометр КФК-3 -2 шт; фотоколориметр КФК-3-01- 1шт; консистометр Геплера 4190 -1шт; пенетрометр ПП - 1шт; Ротационный реометр Rheotest-II -1шт; віскозиметр ВНС - 1шт; масажер - 1шт; електробаня - 4шт; мікрохвильова піч Panasonic - 1шт; мікрохвильова піч WHIRLPOOL - 1шт; холодильні камери 4шт; електром'ясорубка MOULINEX DKA - 1шт; автоклав ВК-300 - 1шт; апарат вакуумний - 1шт; центрифуга ОПМ-8 - 1шт; центрифуга ОС-6 -1шт; центрифуга ЦНЛ -2- 1шт; дистилятор ДЕ-10 - 1шт. *Лабораторія бродильних виробництв:* *Автоклав АВ-75- 1 шт., Апарат заторний – 3 шт, Апарат мембранний – 2 шт, ваги аналітичні ВРЛ-200 – 8 шт, Ваги електронні АД-200 – 2 шт, Вологомір зерновий ПВЗ-10Д – шт, Дезінтегратор – 1шт, Дистилятор ДЕ-4-2 – 1шт, Дистилятор ДЕМ-20 – 1шт, Колориметр КФК – 2 -2 шт, Колориметр КФК – 2МП -2 шт, Лабораторія ІПП – 1 шт, Мікроскоп Біолам – 2 шт, Насос 2 МВПО-50 – 2шт, Насос НВР 1-25 – шт, Поляриметр-цукромір СУ-3- 1 шт, Поляриметр- цукромір СУ-4- 2 шт, Рефрактометр занурений – 1 шт, Рефрактометр РПЛ – 3 - 1 шт, Рефрактометр РПЛ – 4 - 2 шт, pH-150 M –1 шт, pH-150 MI –2 шт, Спектрофотометр СФ-46 – 1 ш, Сушарка КС-65 – 1 шт,*

				Установка для перегонки бражки – 2 шт, Термостат ТС-80 –8 шт, Ультратермостат УТ-10 – 3 шт, Холодильник «Апшерон» - 3 шт, Холодильник «Днепр 2 »- 1 шт, Холодильник «Атлант»- 1 шт, Холодильник «Днепр 229 »- 1 шт, Холодильник «Донбас»- 5 шт, Холодильник «Мінськ 200 »- 1 шт, Холодильник «Норд»- 1 шт, Холодильник «Снайге С-29001»- 2 шт, Центрифуга ОС-6М – 1 шт, Центрифуга ЦЛС-3 – 1 шт, Центрифуга ЦУМ-1 – 2 шт, Ваги лабораторні електронні А-500 – 2 шт, Вирівнювач ВСА-5 АК – 1 шт, Вологомір Чижової ВЧМ – 4 шт, Дифманометр – 1 шт, Піч муфельна – 1 шт, Пристрій для визначення вмісту СО2 – 1 шт, Пурка ПХ-1 – 2 шт, Установка для пророщування зерна – 1 щт, Установка для приготування затору – 2 шт, Установка для зброджування сусла і добродження пива – 1 щт, Установка для фракційної перегонки продуктів бродіння – 1 щт. *Лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів Аквадистилятор AD-5 ULAB – 1шт, аналізатор молока «Гранат» - 1шт, аналізатор молока АМ-2 – 1шт, ваги електронні С 2002 – 2шт, ваги-вологомір ADS-50 - 1шт, ваги лабораторні електронні AXIS – 1шт, ваги OHAUS CL 501 – 1шт, ваги кухонні SATURN ST-KS1236 – 2шт, віскозиметр ВЗ-246 – 2шт, віскозиметр Геплера – 1шт, вологомір «Кварц» - 21М33 -1шт, гомогенізатор-диспергатор лабораторний 15М-8ТА -1шт, електроплита «NORD» 1шт, йогуртниця DYM-157 – 1шт, колориметр фотоелектричний КФК-2 1шт, комбайн кухонний «BRAUN» - 1шт, млинок «BOSCH» - 1шт, лабораторія молока - 2шт, масловиготовлювач лабораторний 1шт, маслоробні терези СМП-84М – 1шт, мікроскоп XS-2610 – 1шт, мікроскоп МПД-1- 1шт, мікроскоп МИН-8 – 1шт, мішалка магнітна – 1шт, мороженица «SANURN» - 1шт, морозильний ларь -1шт, набір «Сироороб» - 2шт, прибор ФЄК-56М – 1шт, рефрактометр ИРФ-22 – 1шт, рефрактометр ИРФ-464 – 1шт, рефрактометр РПЛ – 4шт, рефрактометр РПЛ-3 – 1шт, рН-метр «SARTORIUS» - 1шт, рН-метр 673-М-787 – 1шт, сироварня домашня СБ-10 – 1шт, термостат ТМ-80-М2 – 1шт, термостат ТС-80 – 1шт, термостат ТС-80М – 2шт, термостат ТС-80М-020609 – 1шт, термостат сухоповітряний ТС-80М – 1шт, ультратермостат И-10 -1шт, фризер «Ельбрус-400» - 1шт, фризер ІСМ-15 – 1шт, холодильник «NORD» - 4шт, центрифуга ОПН-3 – 3шт, центрифуга ЦЛУ-1 «Орбіта» -*

				2шт, термометри електронні – 2 шт, ексикатори – 3 шт, колби конічні, колби конічні з міткою, колби мірні, колби плоскодонні, мірні циліндри, палички скляні, піпетки мірні з градуюванням, піпетки автоматичні, бюретки, склянки високі з носиком, склянки мірні, порцелянові ступки, порцелянові чашки. *Бібліотека НУХТ*
ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	навчальна дисципліна	*181 ІНСТРУМЕНТАЛІНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ МЕТОДИ КІЛЬКІСНОГО ТА ЯКІСНОГО АНАЛІЗУ.pdf*	Wc8lJ8rWIJ7Frlq34n603sKqxdporS5W/8j6vQnA020=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки).* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів: системний блок Cel-430/DDR2 1024/80.0Gb /1.44 -12шт +* *монітори17″PHILIHS TFT-13шт; комп'ютер МАГНАТ 350W/ Pentium -1шт; комп'ютер Impression P+ 1шт; джерело безперебійного живлення Mustek 800 USB-1шт; принтер Cenon-LBP 6030B-1шт; принтер Cenon - 1шт; копір-принтер-сканер Xerox-1шт;* *сканер - HP 2400-1шт; відеомагнітофон SONY - 1шт; телевізор Електрон - 1шт.* *Лабораторія виробництва м'ясних продуктів* *Лабораторія МХП (ауд. Ж-308): духова шафа вбудована (SIEMENS HB537A2S00) – 1 шт., варильна поверхня вбудована (SIEMENS EU 631 FEB 1 E) – 1 шт., гриль (OPTIGRILL GC712834) – 1 шт., фритюрниця (FIMAR FY8L) – 1 шт., пароконвектомат (Unox XEVC0511E1R) – 1 шт., апарат для шаурми (REMTA SD18) – 1 шт., вбудована посудомийна машина (SN 636 X 01 KE. SIEMENS) – 1 шт., кухонний комбайн (THERMOMIX TM6) – 1шт., кухонний комбайн (KVL 8470 S. KENWOOD) – 1 шт., сублімаційна сушка (CC_0.2) – 1 шт., мікрохвильова піч (Panasonic) – 1шт., запайщик лотків (Metropack) – 1 шт., ваги для статичного зважування (ЗОВП1-Т(С)) – 1 шт., вакуумний пакувальник (Apach AVM 308) – 1 шт., мультиварка (Tefal Multicooking GY625F32) – 1 шт., мультимедійний проектор (Epson EB-2265U) – 1 шт., теплова вітрина (Forcar VBR 4751) – 1 шт., чайник (Tefal) – 1 шт., лабораторні ваги електронні (GJ-300-0.01) – 1 шт., ручний наповнювач ковбас вертикальний (Facem) – 1 шт., фаршемішалка (Sirman IP 10 M) – 1 шт., льодогенератор (NTF SL 35W) – 1 шт., кутер настільний (Talsa K15neo-m) – 1 шт., вакуумний масажер (INWESTPOL MAL-20) – 1 шт., шафа холодильна/морозильна (APACH AF14PKM TN/BT PERFEKT) – 1/1 шт., шафа шокового охолодження (ASH05K) – 1 шт., м'ясорубка (HKN-22SS) – 1 шт., ін'єктор ручний (INWESTPOL AN1) – 1 шт., подрібнювач льоду (RAUDER JLK-300B) – 1 шт.,*

				слайсер (R.G.V. Lusso 22 QL) – 1 шт., аерофритюрниця побутова (Gorenje AirFryer AF 1409DB) – 1 шт., СВЧ піч (MIG 27 SS) – 1 шт., плита ВОК – 1 шт., ваги (SW) – 1 шт., візок (FORCAR CA 1477) – 1 шт., апарат Sous-Vide (SoftcookerY09) – 1 шт, апарат для струшування сировини -2 шт; мішалка лабораторна -2 шт; ваги аналітичні – RAD WAG - 1шт; ваги електронні AD 200 3 - 4 шт; ваги аналітичні ВЛР -200 - 6 шт; ваги торсійні - 10шт ; мікроскоп - 10шт; pH-метр pH-340 - 2 шт; термометри СП-2П НЧ 100(-100/+200); сушильна шафа - 6 шт; вологомір Кварц – 21М -2шт піч муфельна - 2 шт; електрокоптильня гарячого копчення КИЙ-В 1шт; колориметр КФК-2 - 1шт;фотометр КФК-3 -2 шт; фотоколориметр КФК-3-01- 1шт; консистометр Геплера 4190 -1шт; пенетрометр ПП - 1шт; Ротационный реометр Rheotest-II -1шт; віскозиметр ВНС - 1шт; масажер - 1шт; електробаня - 4шт; мікрохвильова піч Panasonic - 1шт; мікрохвильова піч WHIRLPOOL - 1шт; холодильні камери 4шт; електром'ясорубка MOULINEX DKA - 1шт; автоклав ВК-300 - 1шт; апарат вакуумний - 1шт; центрифуга ОПМ-8 - 1шт; центрифуга ОС-6 -1шт; центрифуга ЦНЛ -2- 1шт; дистилятор ДЕ-10 - 1шт. *Випробувальна лабораторія Відділу аналітичних досліджень та якості харчової продукції ІПР НААН України:* *Високоефективний рідинний хроматограф LC-6A («Shimadzu») з рефрактометричним детектором, колонка SCR-101-N (250×4,7 мм). Амінокислотний аналізатор LC-2000 (Biotronik, Німеччина), Шафа сушильна СНОЛ 58/350, Випарювач ротаційний "Rotadest", Мінералізатор VELP DK-6, ПЛР-бокс UVT-S-AR, Biosan, Термостат СН-100, Мініцентрифуга/вортекс типу „Micro-spin" FV-2400, BioSan, Центрифуга Heraeus Pico 17, Thermo, Млин Retsch GM 200, Магнітна мішалка з підігрівом MSH-300, BioSan, Шейкер орбітальний US-3504 ULAB, Шафа електрична сушильна, Прилад Чижової модернізований цифровий, Машина тістомісильна ТМ-12, Вистійна шафа лабораторна XLT 195 Unox, Електропіч лабораторна XFT 195 Unox, Прилад «Зав'ялова» (аналог приладу «Журавльова») УОП-01, Шафа сушильна СНОЛ 58/350, Вакуумнасос 2НВР-0,1 Д, Випарник ротаційний RE-2000 A, Мінералізатор behrotest K8/K12/K20, Паровий дистилятор behr S1, Магнітна мішалка з підігрівом ММ-5, Центрифуга ОПН-3, Лабораторний млин ЛЗМ-1, Сито аналітичне DIN ISO 3310/1,*

					Стерилізатор ХС-31 А, Центрифуга STROJOBAL, Хроматограф рідинний "Shimadzu LC-6A", Хроматограф газовий "Купол-55", Хроматограф газовий "Кристалл-2000", „Applied Biosystems 7300 Real-Time PCR System", Спектрофотометр Ulab 102, Рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ Ulab, Спектрофотометр UNICO 2100, Вологомір зерна РМ-600 «Kett», Поляриметр напівавтоматичний, Іономір лабораторний И-160 М Лабораторія ПНДЛ та Центру колективного користування науковим обладнанням: Зварювач ручний з обрізкою «ХР-300/5С», Hana corporation, Корея, 2017 – 1шт, Зварювач ручний з обрізкою «ХР-400/2С», Hana corporation, Корея, 2017 – 1 шт, Баня водяна PolyScience, 5 л, КТ +5…99⁰ С, США, 2017 – 1 шт, Блендер Braun MQ9037 XBK, Румунія, 2017 – 1 шт, Інкубатор з охолодженням HETTCUBE 400R, ANDREAS HETTICH GmbH, Німеччина, 2018 – 1 шт, Іономір И-160 МИ, 2018 – 3 шт, Баня ультразвукова Sonorex Super RK100H (3 л, 30…80 С), Bandelin Electronic GmbH Німеччина, 2018 – 1 шт, Плита нагрівальна Ceran Touch Control 0…460 0С, Ø 140/210 мм (СТ 2203/ТС) (Rommelsbacher, Німеччина), 2018 – 1 шт, Фотометр багатопараметровий портативний РТВН 7500, Palintest, 2018 – 1 шт, pH/ORP-метр лабораторний pH 2700 у комплекті з електродами FG7370101B, FC7960201B АТК, аксесуарами (ECPH270042GS), Eutech (Німеччина), 2019 – 1 шт, Термореактор на 12 зразків Tubetests Heater /PT 589/ Palintest (Велика Британія), 2019 – 1 шт, Ваги аналітичні AS220R2 «Radwag», (Польща), 2019 – 1 шт, Ваги ТВЕ-3-0,05-а (Польща), 2019 – 1 шт, Стаціонарний оксиметр Eutech DO 2700 (Німеччина), 2019 – 1 шт, pH-метр/іономір SevenCompact S220-Kit, в комплекті з електродом pH electrode InLab Expert Pro-ISM, Mettler Toledo (США), 2019 – 1 шт, Мікроскоп монокулярний OPTO-EDU A11.1020-M – 2 шт, Камера для мікроскопа SIGETA MDC-200 2.0MP -3 шт, Вакуумна машина – 1 шт, Маслопрес ПШУ-4 з реверсом – 1 шт, Вортекс uniTEXER 1 – 1 шт, Аналізатор кисню Greisinger GOX 100 – 1 шт, Медичний кисневий концентратор «МЕДИКА» JAY-8 – 1 шт, Установка для обробки води – 1 шт, *Центр колективного користування науковим обладнанням. «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»: Лазерний дифракційний аналізатор*

					розмірів частинок Mastersizer 3000E компанії Malvern Panalytical Ltd (Велика Британія), 2018 – 1 шт, Ротаційний реометр Kinexus pro+, Malvern Panalytical Ltd (Велика Британія), 2018 – 1 шт, Магнітна мішалка з нагрівом і термодатчиком uniSTIRRER 7, LLG, 2018 – 1 шт, Комплект лабораторного обладнання для вимірювання нітрогену та протеїну в харчових продуктах та їх складових FOSS (Швеція), 2019 – 1 шт, Пірометр харчовий зі щупом BP5F (40...200/-40...280 °C) Trotec, (Німеччина), 2019 – 1 шт. *Лабораторія кафедри експертизи харчових продуктів. Мікрометр окулярний гвинтовий МОВ 1-16, Монокулярний мікроскоп XSP-128M, ULAB – 9 шт, Аналізатор вологості MB 25 OHAUS – 2 шт., Вологомір Кварц-21М33, Аналізатор запаху багатоканальний "Маг-8" («електронний ніс»), Ваги OHAUS Traveler TA1501, Ваги OHAUS PA 213C, Ваги OHAUS PA 214C – 4 шт., Прилад для визначення показників якості клейковини ИДК-3М, Нагрівальний пристрій для сушіння пластин УСП-2, Люмінометр (набір Beta-Star - 4шт, 4 контейнера з 25 тестовими смужками, 50 одноразових піпеток, QR-код набору, нагрівальний блок / інкубатор, в якому підтримується температура 47,5 ± 1°C – 1 шт)* *Пристрій перемішуючий (шейкер) ЛАБ-ПУ-02, Шутель аппарат АВУ-6, pH-метр Эксперт-001-1pH/ATC, Нитратомер Н-401 (портативний), pH-метр pH-150Mi, Гомогенізатор лабораторний STERILMIXER 12, Млин лабораторний ЛЗМ-1 – 2 шт., Спектрофотометр ULAB 102, Фотоколориметр КФК-3-01, Рефрактометр ручний VAL6, Рефрактометр ручний VBR-60 (Brix:0-60% та 0,5% ULAB), Рефрактометр ручний VHN3, Рефрактометр ручний VMK1(Білок:0-25%,1%;СОМО:0-32%,0.2%), Рефрактометр ручний VWN5, Рефрактометр ручний PPM (білок, СОМО) молочний, Сахариметр СУ-4, Насос вакуумний, Опромінювач ОБП-30-3, Піпет-дозатор одноканальний 100,0-1000,0 мкл, Хроматограф ЛХН-3НД, Центрифуга лабораторна ОПн-8 – 2 шт., Аквадистилятор АЭ-5 – 2 шт., Баня водяна ЛБ61-1 шестимісна – 3 шт., Електроплитка "Термія" ЭПЧ-2-2,5-/220 – 2 шт, Мясорубка MOULINEX ME-41513 E, Баня пісчана ЛАБ-ПН-01Б – 2 шт., Піч муфельна СНОЛ 7,2/1100 – 2 шт., Термостат сухоповітряний ТС-1/80 СПУ – 4 шт., Шафа сушильна СЕШ-3М – 3 шт., Шафа сушильна СНОЛ 24/200 – 5*

				шт., Генератор СГС-2 – 2 шт., Термометр Checktemp 1 (виносний датчик L=1м). Щипці для тиглів - 3 шт, електроплитка - 4 шт, , колба з тубусом 1-500 чи 2-500 - 5 шт, тиг лі фарфорові - 10 шт, піпетки - 30 шт, циліндри 1-25, 1-500 - 20 шт, колби конічні - 20 шт, стакани хімічні - 30 шт, фільтри знезолені -100 шт, колба місткістю 50...100 смз зі зворотнім холодильником - 5шт, колби на 500 смз зі зворотнім холодильником, холодильник Лібіха - 5шт, ділильні воронки на 50 смз - 5 шт, колби на 50 смз - 20 шт, чашки Петрі - 10 шт, склянки хімічні місткістю 80... 100 смз, воронки хімічні діаметром 8 см - 20 шт, циліндри мірні на 100 і 250 смз, - 20 шт, колориметричні пробірки на 10 і15 смз - 50 шт, термометри на 100 і 200 °С -10 шт, гумова груша - 20 шт. Бібліотека НУХТ
ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	навчальна дисципліна	*181 МАСШТАБУВАННЯ ТА МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ.pdf*	35LF4IEeWZOgLxF/bo9xlyEzVsMDC4ekcOl5sjEU1z0=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки). Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри ПАХВ: Комп'ютерний клас: Сист.блок Intel Соге 2 Duo E4600(2.4) DDR2 2048/160.0 GB/ Монітор 17" Phlips TFT - 10 од. (рік введення в експлуатацію 2008) Сист.блок Intel Celegon DuaI-СогеЕ3400+МОНІТОР 19LG+кл+миш / Монітор 17" Samsung SyncMastez 793 DF - 10 од. (рік введення в експлуатацію 2012) Мультимедійний проектор NEC V260X, екран 200*200, ноутбук Lenovo . (рік введення в експлуатацію 2012) OS Windows XP, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Microsoft Office (2003), MathCAD 15. Бібліотека НУХТ*
ОК 9. Фаховий колоквіум	навчальна дисципліна	*181 ФАХОВИЙ КОЛОКВІУМ.pdf*	it1CoNFIGwRCjxdNBuyjmb+TxAHARVK4kgp+g5NdJEI=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки). Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Pentium G4400|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 20' + Веб-камера Microsoft Life — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Expert PC 9400|DDR4 8Gb|WD 1 Tb + Монітор Benq CW 2283 — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Pentium G3260|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 D-Sub — 2 од. (рік введення в експлуатацію 2016); Ноутбук HP 250 G7|Intel i3|7020|500Gb — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Мультимедійний проектор Epson EB-X6 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер HP LaserJet5L — 1 од. (рік введення в експлуатацію*

				2010); Принтер Canon BJS-2100 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Samsung ML-1661 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Microsoft Office 2007 — 12 ліцензованих робочих місць; TestOfficePro — 12 ліцензованих робочих місць; Autodesk AutoCAD 2013 SP2 — 12 ліцензованих робочих місць *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології молока і молочних продуктів: Копір-принтер-сканер XEROX Work Centre 3119 - 1шт; Принтер «Canon» LBR-6030B – 1шт; Багатофункціональний пристрій Brother DSP1512R1 – 1шт; Комп'ютер «Магнат» 350W Pentium Dual-Core E2140 - 1шт; Комп'ютер IntelCorei3 3/3GHz/Asus IntelH77/Samsung19 – 10 шт; Монітор 19,5" Dell E2016 – 3шт; Монітор TFT LC 19 Flatron – 1шт; Системний блок Pentium G3260 3/3GHz/DDR3 – 3шт* *Бібліотека НУХТ*
ОК10. Педагогічна практика	практика	*ПРОГРАМА ПРАКТИКИ.pdf*	qInBHs/iTOMjlrR+IFZ/tf/pOBGZv6XAoA7B1Km/RGU=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки).* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Pentium G4400|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 20' + Веб-камера Microsoft Life — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Expert PC 9400|DDR4 8Gb|WD 1 Tb + Монітор Benq CW 2283 — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Pentium G3260|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 D-Sub — 2 од. (рік введення в експлуатацію 2016); Ноутбук HP 250 G7|Intel i3|7020|500Gb — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Мультимедійний проектор Epson EB-X6 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер HP LaserJet5L — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Canon BJS-2100 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Samsung ML-1661 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Microsoft Office 2007 — 12 ліцензованих робочих місць; TestOfficePro — 12 ліцензованих робочих місць; Autodesk AutoCAD 2013 SP2 — 12 ліцензованих робочих місць* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології молока і молочних продуктів: Копір-принтер-сканер XEROX Work Centre 3119 - 1шт; Принтер «Canon» LBR-6030B – 1шт; Багатофункціональний пристрій Brother DSP1512R1 – 1шт; Комп'ютер «Магнат» 350W Pentium Dual-Core E2140 - 1шт; Комп'ютер IntelCorei3 3/3GHz/Asus IntelH77/Samsung19 – 10 шт; Монітор 19,5" Dell E2016 – 3шт; Монітор TFT LC 19 Flatron – 1шт; Системний блок*

				Pentium G3260 3/3GHz/DDR3 – 3шт *Бібліотека НУХТ*
ОК 6. Актуальні проблеми	курсова робота (проект)	*Методичні рекомендації до виконання курсової роботи.pdf*	cizaa45VQqxI8dYLlgXh8vbuboCKekuz1Snavkjo5XI=	*Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки).* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів: системний блок Cel-430/DDR2 1024/80.0Gb /1.44 -12шт + монітори17″PHILIHS TFT-13шт; комп'ютер МАГНАТ 350W/ Pentium -1шт; комп'ютер Impression P+ 1шт; джерело безперебійного живлення Mustek 800 USB-1шт; принтер Сепоп-LBP 6030B-1шт; принтер Сепоп - 1шт; копір-принтер-сканер Xerox-1шт;* *сканер - HP 2400-1шт; відеомагнітофон SONY - 1шт; телевізор Електрон - 1шт.* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології молока і молочних продуктів: Копір-принтер-сканер XEROX Work Centre 3119 - 1шт; Принтер «Canon» LBR-6030B – 1шт; Багатофункціональний пристрій Brother DSP1512R1 – 1шт; Комп'ютер «Магнат» 350W Pentium Dual-Core E2140 - 1шт; Комп'ютер IntelCorei3 3/3GHz/Asus IntelH77/Samsung19 – 10 шт; Монітор 19,5" Dell E2016 – 3шт; Монітор TFT LC 19 Flatron – 1шт; Системний блок Pentium G3260 3/3GHz/DDR3 – 3шт* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів: Pentium G4400|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 20' + Веб-камера Microsoft Life — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Expert PC 9400|DDR4 8Gb|WD 1 Tb + Монітор Benq CW 2283 — 5 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Pentium G3260|DDR3 4Gb|WD 1 Tb + Монітор Dell E2016 D-Sub — 2 од. (рік введення в експлуатацію 2016); Ноутбук HP 250 G7|Intel i3|7020|500Gb — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2018); Мультимедійний проектор Epson EB-X6 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер HP LaserJet5L — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Canon BJS-2100 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Принтер Samsung ML-1661 — 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010); Microsoft Office 2007 — 12 ліцензованих робочих місць; TestOfficePro — 12 ліцензованих робочих місць; Autodesk AutoCAD 2013 SP2 — 12 ліцензованих робочих місць* *Кафедральна база комп'ютерної техніки кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства: Комп,ютери: Expert PO 9400 ДДК 4 8Gb/HDD 1Tb + Beng GW dn83+ - 4 шт. – рік введення 2020р.; 4 шт. – різні*

				роки введення (2006, 2013); Expert PO 9400 ДДК 4 8Gb/HDD 1Tb + Beng GW dn83+ - 1 шт. - рік введення 2020р.; 1 шт. - рік введення 2020р.; 6 шт. - різні роки введення. Мультимедійний проектор EPSON EMP –X 5 (рік введення 2006). Мультимедійний проектор Acar X12BHP (рік введення 2021). Багатоканальний пристрій Canon MF-3110 (рік введення 2005). Бібліотека НУХТ
ОК 3. Педагогіка та психологія вищої професійної школи	навчальна дисципліна	*181 ПЕДАГОГІКА ТА ПСИХОЛОГІЯ ВИЩОЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ШКОЛИ.pdf*	bzgSgAuJde+DJKUyh6ZVQqaIX+Ucv1Oig4ZuI1Xtkfs=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу: ноутбук, мультимедійний проектор (проектор LCD PROJECTOR Epson MODEL H719B – 1 од. (рік введення в експлуатацію 2017); мультимедійний проектор Canon LV -7290 – 1 од. (рік введення в експлуатацію 2010)), екран (центр інформаційних технологій), Microsoft Of ice 2007-12 ліцензій. Бібліотека НУХТ*

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
218675	Лук`янець Галина Геннадіївна	В.о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В. Ф. Доценка	Диплом магістра, Київський національний лінгвістичний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 038918, виданий 29.09.2016	11	ОК 1. Наукова комунікація іноземною мовою	Кваліфікація: магістр філології, викладач англійської мови і зарубіжної літератури. Спеціальність: Мова та література (англійська). Тема дисертації: Колороніміка англомовного новинного інтернет-дискурсу: когнітовно-риторичний аспект. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових видання, що відповідають дисципліни Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Західно-Фінляндський коледж, м. Гуйттінен, Фінляндія. Вид: Educational system and inclusive studies in Finland (120 год) 07.10.2019 - 11.10.2019. Документ, що видано: № 11102019/17. Від 10 жовтня 2019 року 2. University of Michigan, USA. Вид:

							Mindware: Critical Thinking for the Information Age (20 год). 20.03.2020 - 14.04.2020. Документ, що видано: сертифікат №KNMKH6MDM від 14 квітня 2020 року 5. Yale, USA. Вид: The Science of Wee-Being (20 год) 25.03.2020 - 14.05.2020. Документ, що видано: сертифікат № 7QB3CSEHEERP від 15 травня 2020 року 3. Uni-Biz. Вид: Uni-Biz Bridge 6 (17 год). 09.02.2021 - 13.02.2021. Документ, що видано: Сертифікат про успішне проходження серії вебінарів співпраці бізнесу та університетів від 13 лютого 2021 року 4. Міжнародний сертифікат № 9576, виданий 30.12.2022 року International Historical Biographical Institute (Dubai - New York - Rome - Burgas - Jerusalem – Beijing), що засвідчує отримання Міжнародного освітнього гранту №EG/B/22/10/12 в рамках Міжнародного освітнього проекту «Схід-Захід» та присвоєння кваліфікації: «Міжнародний Керівник Категорії Б у галузі Освіти та Науки, відповідно до класифікації ЮНЕСКО» та «Міжнародний вчитель/викладач» про участь у VIII Міжнародній програмі підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» (180 годин / 6 кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи (ECTS), з них 15 годин інклюзивної освіти/0,5 кредиту ECTS);

							5. Сертифікат № СС 38282994/5175-22, виданий 21.12.2022 року Міністерством освіти і науки України та Науково-методичним центром вищої та фахової передвищої освіти про проходження навчання за програмою підвищення кваліфікації викладачів закладів вищої освіти «Особливості розроблення та змістового наповнення навчальних програм вибіркових дисциплін, що забезпечують формування міжкультурної свідомості та компетентностей здобувачів вищої освіти» (8 годин / 0,2 кредита ECTS). Досягнення у професійній діяльності: 3, 4, 12, 19 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Naumenko, N. V., Galynska, O. M. Foreign Language: Practical Skills of Scientific Communication: A Workbook for Student s. Київ: Алюр, 2019. 200 с. 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Лук'янець Г.Г., Науменко Н.В.,

							Форостюк І. В. Професійна комунікація іноземною мовою [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольних робіт здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 242 «Туризм», освітньо-професійної програми «Туризмознавство» денної та заочної форм навчання / уклад. Н.В. Науменко, І. В. Форостюк, Г.Г. Лук`янець. - 9.9 д.а. № 71.44-26.05.2021 2. Лук'янець Г.Г. Іноземна мова [Ел.ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольних робіт для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад. Г.Г. Лук`янець. - 8,11 д.а. 71.46-27.05.2021. 3. Лук'янець Г.Г. Наукова комунікація іноземною мовою [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-наукового ступеня «Доктор філософії» спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» освітньо-наукової програми «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» денної та заочної форм навчання / уклад. Г.Г. Лук'янець. Київ: НУХТ, 2021. 127 с. 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової

							або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Реалізація індивідуалізму та колективізму у розвитку міжкультурної компетенції під час вивчення іноземних мов // Сучасні напрями розвитку педагогіки та педагогічної психології; актуальні питання філології та мовознавства: матеріали II Міжнародної наукової конференції, м. Івано-Франківськ, 11 червня 2021 / Г. Г. Лук'янець // Міжнародний центр наукових досліджень. – Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. – С. 2. Лук'янець Г.Г. Методи залучення студентів до ефективного використання інноваційних навчальних засобів в онлайн та змішаному середовищі // Модернізація освіти як важливий чинник розвитку суспільства: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Дніпро, 22 листопада 2021 р). Дніпро : Міжнародний гуманітарний дослідницький центр, 2021. 56 с. – С. 10-12. 3. Lukianets H., Nikitina I., Zhupanova D. Motivation of students` to learn during distance learning period in pandemic // Матеріали 87 Міжн. Наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів `Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті`, 15–16 квітня 2021. – К.: НУХТ, 2021 р. – С. 490. 4. Lukianets H. Multiple semantics of black and white in online fashion discourse (based on Chanel fashion stories) // The Scientific Heritage. – Hungary. – № 43 (2020), P.5. – P. 35 – 38. 5. Lukianets H. Metaphorization of the

							color Green in English and Ukrainian online discourse // Scientific Discussion. – Prague, Czech Republic. – Volume 2, № 39 (2020). – P. 11–12. – ISSN 3041–4245 38.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Член Української асоціації когнітивної лінгвістики і поетики (УАКЛіП) з 2012 року
59378	Поліщук Галина Євгеніївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом доктора наук ДД 002962, виданий 17.01.2014, Диплом кандидата наук КН 006171, виданий 23.06.1994, Атестат доцента ДЦ 002141, виданий 20.04.2001, Атестат професора 12ПР 010683, виданий 30.06.2015	27	ОК 9. Фаховий колоквіум	Спеціальність: Хімія і біологія. Кваліфікація: Вчитель хімії і біології. Тема дисертації: Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про підвищення кваліфікації: Відомості про підвищення кваліфікації: звіт про підвищення кваліфікації: Університет менеджменту освіти НАПН України, «Науково-педагогічні працівники університетів , академій, інститутів», Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1032-21 дата видачі 18 червня 2021 р. 2.Стажування на ТОВ «Пирятинський сирзавод» з 01.06.2022 р. по 30.06.2022 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14 38.1. Наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection 1. Polishchuk, G., Breus, N., Shevchenko, I., Gnitsevych, V., Yudina, T., Nozhechkina-

							Yeroshenko, G., & Semko, T. (2020). Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream with different fat content. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, - 2020. - 4(11 (106), 24–30. (Scopus), 2. Analysis of the nature of the ingredients of sour milk dessert with vegetable fillers / Galyna Polishchuk, Uliana Kuzmyk, Tetiana Osmak, Mykhailo Kurmach, Oksana Bass // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021 – Vol. 6, № 11 (114). – P. 68–73. (Scopus) 3. Development of mathematical apparatus of the expert system for modelling ice cream recipes with specified quality parameters Breus, N., Hrybkov, S., Polischuk, G., Seidykh, O. Science and Innovation, 2019, 15(5), стр. 57–66 . (Scopus) 4. Sapiga V., Polischuk G., Breus N., Osmak T. Enzymatic destruction of protopectin in vegetable raw materials to increase its structuring ability in ice cream. Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10, Issue 2. – P. 321–332. (Web of Science, Scopus) 5. Shevchenko I., Polishchuk G., Topchii O., Kotliar Ye., Osmak T. Improving the technology of restructured ham-tyre products from Turkey meat and PSE pork // Food science and technology. – Volume 15 Issue 4. – 2021. – P. 106-115. (Web of Science), 6. Polyfunctional properties of oat β-glucan in the composition of milk-vegetable ice cream / V. Sapiga, G. Polischuk, M. Buniowska, I. Shevchenko, T. Osmak // Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10, Issue 4. – P. 691–702. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2021-10-4- 5. (Web of Science, Scopus) 7. Nature of water bonding in hydrated milk-protein systems

							[Electronic resource] / E. Goncharuk, G. Polishchuk, I. Shevchenko, T. Osmak // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Volume 9. – Issue 1. – P. 111-119. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-1-10. (Web of Science, Scopus) 8. Prospects of using the cryostabilising prjtein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products [Electronic resource] / I. Shevchenko, G. Polishchuk, Ye. Kotliar, T. Osmak, A. Skochko // Food science and technology. – 2020.– 14(1). – P. 134-141. Web of Science 9. Quality of Canadian commercial plain non-fat Greekstyle yogurts produced only from natural dairy ingredients [Electronic resource] / I. Lange, S. Mleko, M. Tomczyńska-Mleko, G. Polischuk, P. Janas, L. Ozimek // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol. 9, Issue 4. – P. 757–768. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-4-3 (Web of Science, Scopus) 10. Technology and factors influencing Greek-style yogurt – a Review / I. Lange, S. Mleko, M. Tomczyńska-Mleko, G. Polischuk, P. Janas, L. Ozimek // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Volume 9. – Issue 1. – P. 7-35. (Web of Science, Scopus) 11. Cryoprotective ability of starch syrup in the composition of aromatic and fruit-berry ice cream [Electronic resource] / G. Polischuk, O. Bass, T. Osmak, N. Breus // Ukrainian Food Journal. – 2019. – Vol. 8, Issue 2. – P. 239–248. (Web of Science, Scopus) 12. Studies of water freezing features in ice cream with starch syrop [Electronic resource] / G. Polischuk, T. Sharahmatova, N. Breus, O. Bass, I. Shevchenko // Food Science and Technology. – 2019. – № 13 (2). – P. 71–77.

							Web of Science, 38.2. Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір: 6. Патент на винахід 121694 Україна, МПК A23G 9/04 (2006.01) Склад морозива / Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я. ; заявник Національний університет харчових технологій. – № a 201806014 ; заявл. 30.05.2018 ; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13. 7. Патент на винахід № 123243 UA, МПК (2021.01) A23G 3/34 (2006.01) A23C 23/00 Спосіб виробництва суфле молочно-рослинного / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № a 201906207 ; заявл. 04.06.2019 ; опубл. 03.03.2021 ; Бюл. № 9. 8. Патент на винахід № 123242 UA, МПК (2021.01) A23G 3/36 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01) A23C 23/00 Склад суфле молочно-рослинного / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № a 201906201 ; заявл. 04.06.2019 ; опубл. 03.03.2021 ; Бюл. № 9. 9. Патент на винахід 123468 Україна, МПК A23C 19/09 (2006.01), A23C 23/00. Склад запіканки овочевої / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u201905889 ; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021.

							10. Патент на винахід 123469 Україна, МПК A23C 23/00, A23L 5/10(2016.01). Спосіб виробництва запіканки овочевої / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u201905881 ; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021, Бюл. № 14. 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: моногр. ; за ред. Г.Є. Поліщук. Київ: НУБіП України, 2019. 299 с. 2.Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Кочубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс . Київ : НУХТ. 2020. 222 с. 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання/конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування 1. Наукові основи формування реологічних властивостей харчових продуктів [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології” освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм

							навчання / Г. Є. Поліщук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2022. – 65 с. – № 68.173 2. Наукові основи формування реологічних властивостей харчових продуктів [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / укладач Г. Є. Поліщук; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2022 – 16 с. – № 68.197 3. Фаховий колоквіум [Електронний ресурс]: метод. рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форми навч. /уклад. Г.Є. Поліщук – К.: НУХТ, 2021. – 20с. (Реєстраційний номер методичних рекомендацій у НМУ 68.155-02.06.2021) 4. Фаховий колоквіум [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології” освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / укладачі : Г. Є. Поліщук, В. Г. Юрчак ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 17 с. – № 68.168 5. Актуальні проблеми харчових технологій

							[Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології”, освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / укладачі : Г. Є. Поліщук, І. І. Шевченко, М. В. Білько ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 29 с. – № 68.167 38.6. Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; 1. Устименко Ігор Миколайович, канд. техн. наук, тема: «Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харових емульсій» (2019 р.). 2. Басс Оксана Олександрівна, канд. техн. наук, тема «Удосконалення технології морозива із замінниками цукру» (2019 р.). 38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; Член спеціалізованої Вченої ради по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 03.00.20 - біотехнологія та 05.18.04 - технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (при НУХТ); Офіційний опонент 3-х докторських дисертацій: -Романчук Ірини Олегівни, спец. 05.18.04, Київ, НУХТ, 2020 р.; -Боднарчук Оксани Василівни, спец. 03.00.20 , Київ, НТУ «КПІ», 2019 р. -Левчук Ірини

							Володимирівни, спец. 05.18.06. Харків, НТУ «ХПІ», 2019 р.; Офіційний опонент кандидатських дисертацій: -Дацишин Катерини Євгенівни, спец. 05.18.04, Київ, НУХТ, 2021 р.; -Удовенко Олексія Олександровича, спец. 05.18.06, Харків, НТУ «ХПІ», 2021 р. Член разових спеціалізованих вчених рад, затверджених для захисту: -Гончар Юлії Миколаївни, спец. 181, КНТЕУ, 2021 р.; -Гончаренко Таїси Юріївни, спец. 181, НУХТ, 2021 р.; -Чубенко Лариси Михайлівни, спец. 181, НУХТ, 2021 р.; -Шведюка Дмитра Анатолійовича, спец. 181, НУХТ, 2021 р. -Гармаша Дмитра Вікторовича, спеці. 181, НУХТ, 2021 р. 38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: Науковий керівник держбюджетної тематики кафедри «Удосконалення існуючих та створення нових ресурсоефективних технологій молочних продуктів підвищеної харчової цінності» (реєстраційний номер 0120U103103). Член редакційної колегії наукового фахового видання України «Наукові праці НУХТ» Член редакційної колегії наукового фахового видання «Продовольчі ресурси» Член редакційної колегії наукового фахового видарння

							«Харчова промисловість» 38.9. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю); Голова підсекції 181 Харчові технології Науково-методичної комісії 9 з будівництва та технологій сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, персональний склад науково-методичних комісій (підкомісій) сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН затверджено Наказом МОН України від 25 квітня 2019 р., № 582. Голова робочої групи з розробки галузевих стандартів вищої освіти ОС «Бакалавр», «Магістр», «Доктор філософії» зі спеціальності 181 «Харчові технології» Експерт Секції 24 "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології" Наукової ради МОН України, склад секцій за фаховими напрямами затверджено Наказом

							Міністерства освіти і науки України від 20 червня 2019 року N 859 Експерт Національного агенстства із забезпечення якості вищої освіти (реєстр експертів – за посиланням: https://naqa.gov.ua/експерти) Член експертної групи для проведення оцінювання ефективності діяльності ЗВО в частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковим напрямом «Технічні науки», персональний ссклад експертних груп затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 07.09.20 №1111. 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій; 1. Сир Фета. Мир продуктов. Василевська Н.В., Васецька Л.В., Полишук Г.Е. – 2019. – №10. – С. 18–20. 2. Історія морозива в Україні та світі / І. І. Бартковський, В. С. Пахолюк, Е. В. Бахур, Г.Є, Поліщук, Т.Г. Осьмак та ін. – Київ : РІА «Марко Пак», 2019. – 152 с. 3. Поліщук, Г. «Наріне» означає здійснення бажань. Г. Поліщук, Н. Василевська, Л. Васецька. Мир продуктов. 2020. № 2. С. 29-31. 4. Кольорокорегуючі композиції м’ясних систем з низьким вмістом гемоглобінвмісної сировини [Електронний ресурс] / В. О. Жук, І. І. Шевченко, Г. Є. Поліщук, М. З. Паска // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С. З. Ґжицького. – Львів, 2019. – Т. 21, № 91. – С. 136–142. 5. Scientific explanation of the composition and

							technological modes of manufacture of dairy ice cream with vegetable puree [Electronic resource] / V. Sapiga, G. Polischuk, T. Osmak (Fedchenko), A. Mykhalevych, M. Maslikov // Ukrainian Journal of Food Science. – 2019. – Vol. 7, Issue 1. – P. 83-91. 6. Research of Milk-Protein Concentrates and Fruit Vegetable Puree Surface Activity in the Ice Cream Composition [Electronic resource] / G. Polischuk, T. Osmak, U. Kuzmyk, V. Sapiga, A. Mykhalevych // Научни Трудове. Биотехнологии и хранителни технологии. – 2019. – Том 58, серия 10.2. – P. 84-87. 38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце, або робота у складі організаційного комітету/журі/апеляційної комісії Міжнародної студентської олімпіади/II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт). Керівництво студентом Михалевичем Артуром Петровичем, який зайняв призове 3 місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з харчових технологій, 2020 р.
127530	Зав`ялов Володимир Леонідович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Київський технологічний університет харчової промисловості, рік закінчення: 1979, спеціальність: 0517 Машини та апарати харчових виробництв, Диплом доктора наук ДД 003750, виданий 23.09.2014, Диплом кандидата наук ТН 119243, виданий 28.12.1988, Атестат доцента ДЦ	36	ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Спеціальність: Машини і апарати харчових виробництв. Кваліфікація: Інженер-механік. Тема дисертації: Наукове обґрунтування та апаратурне оформлення процесів віброекстрагування в харчовій промисловості. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про підвищення кваліфікації: 1.ТОВ Фірма «ТМА». «Поглиблення спеціальних знань у професійній, науково-

				000862, виданий 27.11.1992, Атестат професора 12ПР 010681, виданий 30.06.2015			технічній сферах та системній інженерії в питаннях дослідження та розроблення інноваційної теплової та масообмінної апаратури з урахуванням енергоефективних та інтенсивних режимів їх роботи» з 11.10.21р по 13.11.21р. в обсязі 180 годин (6 кредитів). Сертифікат про стажування №626, виданий 22.11.21. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. «Математично-статистичний аналіз та оптимізація у наукових дослідженнях» в обсязі 2 кредити (60 годин) з 26.05.21р. по 16.06.21р. сертифікат про підвищення кваліфікації №2623/122. Досягнення у професійній діяльності: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14 38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Zavialov V., Misyura T., Popova N., Zaporozhets Y., Dekanskiy V. Investigation of Hydrodynamics during continuous vibroextraction in a liquid-solid body system. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in design, simulation and manufacturing. DSMIE 2018. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. 2019, pp. 524-535. https://doi.org/10.1007/978-3-319-93587-4_55 2. Zavialov V., Mysiura T., Popova N., Sukmanov V., Chornyi V. Regularities of solid-phase continuous vibration extraction and prospects for its industrial use. In: Ivanov V. et al. (eds) Advances in design, simulation and manufacturing II. DSMIE 2019. Lecture

							Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. 2020, pp. 920-930. https://doi.org/10.1007/978-3-030-22365-6_92 3. Zavialov V., Mysiura T., Popova N., Zaporozhets Y., Chornyi V. Substantiation of energy parameters of a continuous-action vibroextractor for a solid-liquid system. In: Ivanov V., Pavlenko I., Liaposhchenko O., Machado J., Edl M. (eds) Advances in design, simulation and manufacturing III. DSMIE 2020. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. 2020, pp. 258-267. https://doi.org/10.1007/978-3-030-50491-5_25 4. Zavialov, V., Mysiura, T., Popova, N., Zaporozhets, Y., Chornyi, V. (2021). Justification of Local Expenditure Characteristics of Vibrotransporting Devices in Design Modeling of Continuous Vibroextractors. In: Ivanov, V., Pavlenko, I., Liaposhchenko, O., Machado, J., Edl, M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing IV. DSMIE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1_30 5. Zavialov, V., Mysiura, T., Popova, N., Zaporozhets, Y., Chornyi, V. (2022). Application of Low-Frequency Mechanical Vibrations for Development of Highly Efficient Continuous Extraction Equipment. In: Ivanov, V., Pavlenko, I., Liaposhchenko, O., Machado, J., Edl, M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing V. DSMIE 2022. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-06044-1_22 38.2. Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи

							корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір: 1. Віброекстрактор періодичної дії з жорстким контейнером Патент на корисну модель Пат. 143982 Україна, МПК B 01 D 11/02 (2006.01). № u202001227; заявл. 25.02.2020; опубл. 25.08.2020, бюл. №16. Зав`ялов В.Л., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Чорний В.М. 2. Патент на корисну модель 146700 UA, МПК B01D 11/02 (2006). Віброекстрактор періодичної дії з НВЧ камерою / Чорний В. М., Мисюра Т. Г., Попова Н. В., Зав`ялов В. Л.; заявник Національний університет харчових технологій. – № u202006912 ; заявл. 28.10.2020 ; опубл. 10.03.2021, Бюл. № 10. 3. Зав`ялов В.Л., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Рибачок А.В., Чорний В.М. Екс-трактор Патент на винахід Пат. 121127 Україна, МПК B 01 D 11/02 (2006.01). № a 2017 08117; заявл. 04.08.2017; опубл. 10.04.2020, Бюл.№ 7 4. Зав`ялов В.Л., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Чорний В.М. Віброекстрактор періодичної дії Патент на корисну модель Пат. 143983 Україна, МПК B 01 D 11/02 (2006.01). № u202001227; зая-вл. 25.02.2020; опубл. 25.08.2020, бюл. №16. 5. Спосіб отримання прозорого водного екстракту бурштину. Чорний В.М., Мисюра Т.Г. Попова Н.В., Зав`ялов В.Л. Пат.на кор.модель 146221 Україна, МПК B 01 D 11/02 (2006.01). № u202007160; заявл. 09.11.2020; опубл. 21.04.2021, бюл. № 16. 6. Лінія виробництва прозорого водного екстракту бурштину. Чорний В.М, Мисюра Т.Г. Попова Н.В., Зав`ялов В.Л. Патент на корисну модель.

							147220 Україна, МПК B 01 D 11/02 (2006.01). № u202007156; заявл. 09.11.2020; опубл. 21.04.2021, бюл. № 16. 38.3 Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): Монографії: 1. Сукманов В.О., Українець А.І., Зав'ялов В.Л., Маринін А.І., Соловей Л.В. Субкритична екстракція біологічно активних речовин із виноградних вичавок. К.:НУХТ, 2019. 415 с. (http://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=390933) Підручники: Малежик І.Ф., Зав'ялов В.Л., Шевченко О.Ю. та ін. Процеси і апарати харчових виробництв. Підручник / під ред. І. Ф. Малежика □ К.: НУХТ, 2021. 419 с. (20%) 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Зав'ялов В. Л. Масштабування та математичне моделювання в харчових технологіях [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни та проведення практичних занять для здобувачів освітнього-наукового ступеня «доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології»

							освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної форми навчання / В. Л. Зав'ялов, Т. Г. Мисюра, Ю.В. Запорожець, Т.В. Бурлака — К.: НУХТ, 2022. – 98 с. – № 35.34. 2. Зав'ялов В. Л. Масштабування та математичне моделювання в харчових технологіях [Електронний ресурс]: курс лекцій для здобувачів освітнього-наукового ступеня «доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання/ уклад. В.Л. Зав'ялов, Т.Г. Мисюра, Ю.В. Запорожець, Т.В. Бурлака – К.: НУХТ, 2022. — 80 с. – № 35.35. 3. Зав'ялов В. Л. Основи системно-інженерного мислення. [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітньо-наукового ступеня "Доктор філософії" спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» освітньо-наукової програми «Біотехнологія» денної форми навчання / В. Л. Зав'ялов, Т. Г. Мисюра, Ю.В. Запорожець — К.: Нухт, 2021. — 70 с. 35.30-23.09.2021. 38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад: Офіційний опонент докторських дисертацій: 1. Ляпощенка О.О. "Теоретичні основи процесів інерційно-фільтруючої сепарації" за спеціальністю 05.17.08 - процеси та обладнання хімічної технології. 2. Терзієва С.Г. "Інноваційні тепло-технології харчоконцентратних виробництв на основі

							системного моделювання та комбінованих процесів тепломасоперенесу” за спеціальністю 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 3. Бандури В.М. «Науково-практичне обгрунтування енергоефективних технологій переробки олійної сировини на основі механічних та електромагнітних інтенсифікаторів» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю: 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 4. Берник І.М. «Наукові основи вдосконалення технології і обладнання ультразвукової обробки дисперсних середовищ» на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю: 05.17.08 – процеси та обладнання хімічної технології Офіційний опонент кандидатських дисертацій: 1. Ремінної Л. П.: «Низькотемпературне концентрування екстрактів рослинної сировини», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 2. Анохіної К.В.: «Механізм та кінетика біоконверсії відходів тваринного походження», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 3. Яновича В.П. «Обґрунтування технологічних параметрів вібровідцентрового дезінтегратора для виробництва фармацевтичних сумішей», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових,

							мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 4. Драчук У.Р. «Інтенсифікація екстрагування термолабільних субстанцій із застосуванням поверхнево-активних речовин на прикладі групи органопрепаратів», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 5. Коляновської Л.М. «Інтенсифікування процесів екстрагування при виробництві олії із сої та ріпаку», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 6. . Маяк О.А. Удосконалення апарату для виробництва пастоподібних концентратів напоїв на основі овочевої сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12. – Х., 2008. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 7. Полєводи Ю.А «Інтенсифікація первинного очищення гліцерину вібровідцентровими засобами», Спеціальність 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. 8. Крвавич А.Н. «Екстрагування біологічно-активних речовин з біомаси GLADIOLUS IMBRIKATUS в умовах IN VITRO», Спеціальність 05.17.08 - процеси та обладнання хімічної технології. 38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової

							теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: Член редакційної колегії журналу «Наукові праці Національного університету харчових технологій», включений до переліку наукових фахових видань України (категорія «Б») з технічних наук, Index Copernicus (npnuht@ukr.net). Член редколегії фахового наукового видання Технічного університету Молдови «journal of engineering science», According to the Decision of the naqaer No. 19 from 06.12.2019, JES is classified as B+ journal, Previous title (1995-2018) – Meridian Ingineresc (1683-853X), https://jes.utm.md/, https://jes.utm.md/editorial-board/ 38.9. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій

							Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю): 1.Член експертної ради в системі МОН з атестації ВНЗ в частині наукової діяльності 2. Член секції за фаховим напрямом Наукової ради МОН №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології». 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1.V. Zavialov , T. MysiuraN. Popova, V. Sukmanov V. Chornyi. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Book of Ab-stracts. 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange (DSMIE-2019) June 11-14, 2019 Lutsk, Ukraine Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Springer Nature Switzerland AG. 2019 p. 154. 2. Valentyn Chornyi , Yevgen Kharchenko , Taras Mysiura , Nataliia Popova , Volodymyr Zavialov. Investigation of particle size distribution of grinded amber by electropulse discharges in a liquid medium. Archive of Mechanical Engineering, 68(3), 2021, 337-348. https://doi.org/10.24425/ame.2021.138396. 3. Zavialov V., Mysiura T., Popova N., Zaporozhets Y., Chornyi V. (2021) Justification of Local Expenditure Characteristics of Vibrotransporting Devices in Design Modeling of Continuous Vibroextractors. In: Ivanov V., Pavlenko I., Liaposhchenko O., Machado J., Edl M.

							(eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing IV. DSMIE 2021. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-77823-1_30. 5. Зав"ялов В.Л., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Запорожець Ю.В., Чорний В.М. Особливості використання комбінованих методів інтенсифікації екстрагування з рослинної сировини на основі коливальних ефектів. Збірник тез доповідей XVIII Міжнародної наукової конференції "Удосконалення процесів та обладнання харчових та хімічних виробництв" 11-16 жовтня 2020 р. с. 8-10. 6. Чорний В. М., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Зав"ялов В.Л. Розроблення вібраційного екстрактора з камерою обробки сировини в полі НВЧ випромінення. Збірник тез доповідей XIV Міжнародної науково–практичної конференції магістрів та аспірантів «Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців» 1-4 грудня 2020. с. 318-319. 7.В. Л. Зав’ялов, Т. Г. Мисюра, Н. В. Попова, В. М. Чорний, Ю. В. Запорожець, В. Є. Деканський :Математичне моделювання періодичного твердофазового екстрагування цільових компонентів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 09-10листопада 2021 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2021 р. (С.28)– 322 с. 8.V.Zavialov,T.Mysiura, N.Popova, Yu. Zaporozhets,V. Chornyi. Application of Low-Frequency Mechanical Vibrations for Development of Highly Efficient

							Continuous Extraction Equipment. Oral. Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange: Book of Abstracts of the 5th International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange June 7-10, 2022 | Poznan, Poland p.13 38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та

							Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу: Член журі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології». Голова секції Всеукраїнського конкурсу студентськихнаукових робіт (згідно наказу НУХТ №173 від31.12.2020 р).
48799	Павлов Валерій Лук`янович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інженерно-технічний інститут ім. акад. І. С. Гулого	Диплом спеціаліста, Київський ордена Леніна державний університет ім. Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1975, спеціальність: 09.00.03 Соціальна філософія та філософія історії, Диплом кандидата наук ФС 003499, виданий 28.01.1981, Атестат доцента ДЦ 095131, виданий 26.11.1986	38	ОК 2. Історія філософії та філософія науки	Спеціальність: Соціальна філософія та філософія історії Кваліфікація: Філософія, викладача. Тема дисертації: «Філософсько-соціологічний аналіз суспільного ідеалу». Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про підвищення кваліфікації: Національна Академія наук України, Центр гуманітарної освіти. Тема стажування – поглиблення знань і досвіду щодо організації та здійснення навчального процесу з філософії, освоєння новітніх педагогічних методик, ознайомлення з практикою підготовки аспірантів до складання екзамену з філософії, затверджено: протокол кафедри №10 від 24.06.2019 р. Період: з 06.05.2019 по 06.06.2019 року.

							Довідка № 220/44 від 07.06.2019 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 3, 4, 19 38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Павлов В. Л. Методологічні засади дистанційного навчання // Вища школа. Науково-практичне видання. — 2021. — №12 (208). — К.: Знання, 2021. — 127 с. — С. 36–42. — 0.45 (фахове видання). 2. Павлов В. Л. Северное общество декабристов: ориентиры, ценности, действия. Часть вторая // Практична філософія. — 2020. — № 2 (№76). — К.: Центр практичної філософії, 2020. — 172 с. — С. 106–114 (фахове видання). 3. Павлов В. Л. Северное общество декабристов: ориентиры, ценности, действия. Часть первая // Практична філософія. — 2020. — № 1 (75). — К.: Центр практичної філософії, 2020. — 224 с. — С. 81–92 (фахове видання). 4. Павлов В. Л. Становление декабристского движения (исторический и философский контексты). Часть вторая «Союз благоденствия» // Практична філософія. — 2019. — № 3 (№ 73). — К.: Центр практичної філософії, 2019. — 214 с. — С. 89–99 (фахове видання). 5. Павлов В. Л. Проблема добра и зла в религиозно-философском учении Льва Карсавина // Практична філософія. — 2019. — № 4 (№ 74). — К.: Центр практичної філософії, 2019. — 202 с. — С. 69–79 (фахове видання). 6. Павлов В. Л. И. Кант о специфике проявления справедливости в

							праве, морали и общественных отношениях // Практична філософія. — 2019. — № 1 (№ 71). — К.: Центр практичної філософії, 2019. — 196 с. — С. 104–114 (фахове видання). 7. Павлов В. Л. Социально-философский контекст Устава Союза Благоденствия // Практична філософія. — 2018. — № 2 (68). — К.: Центр практичної філософії, 2018. — 220 с. — С. 774–84 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Вільчанська С.В., Возняк В.С., Лимонченко В.В., Павлов В.Л. та ін. Соціокультурні передумови трансформації методології наук. К: Четверта хвиля, 2020. 220 с. 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Історія філософії та філософія науки [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” всіх спеціальностей і освітньо-наукових програм денної та заочної форм

							навчання / укладач : В. Л. Павлов ; Національний університет харчових технологій. — Київ : НУХТ, 2021. — 10 с. — № 39.69 2. Філософія [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня “Бакалавр” спеціальності 122 «Комп`ютерні науки та інформаційні технології» освітньо-професійної програми «Комп`ютерні науки», спеціальності 161 «Хімічні технології та інженерія» освітньо-професійної програми «Хімічна технологія», спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Харчові технології та інженерія» і «Технологія експертизи та безпека харчової продукції» денної та заочної форм навчання / уклад. : В. Л. Павлов. – Київ : НУХТ, 2020. – 13 с. – № 39.35 3. Філософія [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 122 «Комп`ютерні науки та інформаційні технології» освітньо-професійної програми «Комп`ютерні науки», спеціальності 161 «Хімічні технології та інженерія» освітньо-професійної програми «Хімічна технологія», спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійних програм «Харчові технології та інженерія» і «Технологія експертизи та безпека харчової продукції» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Л. Павлов. – К.: НУХТ, 2020. – 13 с. 38.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях:

							Член Українського філософського фонду.
59378	Поліщук Галина Євгеніївна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом доктора наук ДД 002962, виданий 17.01.2014, Диплом кандидата наук КН 006171, виданий 23.06.1994, Атестат доцента ДЦ 002141, виданий 20.04.2001, Атестат професора 12ПР 010683, виданий 30.06.2015	27	ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Спеціальність: Хімія і біологія. Кваліфікація: Вчитель хімії і біології. Тема дисертації: Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про підвищення кваліфікації: Відомості про підвищення кваліфікації: звіт про підвищення кваліфікації: Університет менеджменту освіти НАПН України, «Науково-педагогічні працівники університетів , академій, інститутів», Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/1032-21 дата видачі 18 червня 2021 р. 2.Стажування на ТОВ «Пирятинський сирзавод» з 01.06.2022 р. по 30.06.2022 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14 38.1. Наявність за останні п'ять років наукових публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection 1. Polishchuk, G., Breus, N., Shevchenko, I., Gnitsevych, V., Yudina, T., Nozhechkina-Yeroshenko, G., & Semko, T. (2020). Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream with different fat content. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, - 2020. - 4(11 (106), 24–30. (Scopus), 2. Analysis of the nature of the ingredients of sour milk dessert with vegetable fillers / Galyna Polishchuk, Uliana Kuzmyk, Tetiana

							Osmak, Mykhailo Kurmach, Oksana Bass // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021 – Vol. 6, № 11 (114). – P. 68–73. (Scopus) 3. Development of mathematical apparatus of the expert system for modelling ice cream recipes with specified quality parameters Breus, N., Hrybkov, S., Polischuk, G., Seidykh, O. Science and Innovation, 2019, 15(5), стр. 57–66 . (Scopus) 4. Sapiga V., Polischuk G., Breus N., Osmak T. Enzymatic destruction of protopectin in vegetable raw materials to increase its structuring ability in ice cream. Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10, Issue 2. – P. 321–332. (Web of Science, Scopus) 5. Shevchenko I., Polishchuk G., Topchii O., Kotliar Ye., Osmak T. Improving the technology of restructured ham-tyre products from Turkey meat and PSE pork // Food science and technology. – Volume 15 Issue 4. – 2021. – P. 106-115. (Web of Science), 6. Polyfunctional properties of oat β-glucan in the composition of milk-vegetable ice cream / V. Sapiga, G. Polischuk, M. Buniowska, I. Shevchenko, T. Osmak // Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10, Issue 4. – P. 691–702. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2021-10-4- 5. (Web of Science, Scopus) 7. Nature of water bonding in hydrated milk-protein systems [Electronic resource] / E. Goncharuk, G. Polishchuk, I. Shevchenko, T. Osmak // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Volume 9. – Issue 1. – P. 111-119. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-1-10. (Web of Science, Scopus) 8. Prospects of using the cryostabilising prjtein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat

							products [Electronic resource] / I. Shevchenko, G. Polishchuk, Ye. Kotliar, T. Osmak, A. Skochko // Food science and technology. – 2020.– 14(1). – P. 134-141. Web of Science 9. Quality of Canadian commercial plain non-fat Greekstyle yogurts produced only from natural dairy ingredients [Electronic resource] / I. Lange, S. Mleko, M. Tomczyńska-Mleko, G. Polischuk, P. Janas, L. Ozimek // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol. 9, Issue 4. – P. 757–768. Web of Science, Q4; DOI: 10.24263/2304- 974X-2020-9-4-3 (Web of Science, Scopus) 10. Technology and factors influencing Greek-style yogurt – a Review / I. Lange, S. Mleko, M. Tomczyńska-Mleko, G. Polischuk, P. Janas, L. Ozimek // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Volume 9. – Issue 1. – P. 7-35. (Web of Science, Scopus) 11. Cryoprotective ability of starch syrup in the composition of aromatic and fruit-berry ice cream [Electronic resource] / G. Polischuk, O. Bass, T. Osmak, N. Breus // Ukrainian Food Journal. – 2019. – Vol. 8, Issue 2. – P. 239–248. (Web of Science, Scopus) 12. Studies of water freezing features in ice cream with starch syrop [Electronic resource] / G. Polischuk, T. Sharahmatova, N. Breus, O. Bass, I. Shevchenko // Food Science and Technology. – 2019. – № 13 (2). – P. 71–77. Web of Science, 38.2. Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір: 1. Патент на винахід 121694 Україна, МПК A23G 9/04 (2006.01) Склад морозива / Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я. ;

							заявник Національний університет харчових технологій. – № a 201806014 ; заявл. 30.05.2018 ; опубл. 10.07.2020, Бюл. № 13. 2. Патент на винахід № 123243 UA, МПК (2021.01) A23G 3/34 (2006.01) A23C 23/00 Спосіб виробництва суфле молочно-рослинного / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № a 201906207 ; заявл. 04.06.2019 ; опубл. 03.03.2021 ; Бюл. № 9. 3. Патент на винахід № 123242 UA, МПК (2021.01) A23G 3/36 (2006.01) A23G 3/48 (2006.01) A23C 23/00 Склад суфле молочно-рослинного / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник Національний університет харчових технологій НУХТ. – № a 201906201 ; заявл. 04.06.2019 ; опубл. 03.03.2021 ; Бюл. № 9. 4. Патент на винахід 123468 Україна, МПК A23C 19/09 (2006.01), A23C 23/00. Склад запіканки овочевої / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u201905889 ; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021. 5. Патент на винахід 123469 Україна, МПК A23C 23/00, A23L 5/10(2016.01). Спосіб виробництва запіканки овочевої / Кочубей-Литвиненко О. В., Поліщук Г. Є., Осьмак Т. Г., Сапіга В. Я., Михалевич А. П. ; заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – № u201905881 ; заявл. 29.05.2019 ; опубл. 07.04.2021, Бюл. №

							14. 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Сарана В.В. Наукове і технічне забезпечення виробництва морозива: моногр. ; за ред. Г.Є. Поліщук. Київ: НУБіП України, 2019. 299 с. 2.Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Кочубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс . Київ : НУХТ. 2020. 222 с. 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання/конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування 1. Наукові основи формування реологічних властивостей харчових продуктів [Електронний ресурс]: конспект лекцій для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології” освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / Г. Є. Поліщук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2022. – 65 с. – № 68.173 2. Наукові основи формування реологічних властивостей харчових продуктів [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи

							для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / укладач Г. Є. Поліщук; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2022 – 16 с. – № 68.197 3. Фаховий колоквіум [Електронний ресурс]: метод. рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-наукової програми «Харчові технології» денної та заочної форми навч. /уклад. Г.Є. Поліщук – К.: НУХТ, 2021. – 20с. (Реєстраційний номер методичних рекомендацій у НМУ 68.155-02.06.2021) 4. Фаховий колоквіум [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології” освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / укладачі : Г. Є. Поліщук, В. Г. Юрчак ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 17 с. – № 68.168 5. Актуальні проблеми харчових технологій [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 181 “Харчові технології”, освітньо-наукової програми “Харчові технології” денної та заочної форм навчання / укладачі : Г. Є. Поліщук, І. І. Шевченко, М. В. Білько ; Національний

							університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 29 с. – № 68.167 38.6. Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; 1. Устименко Ігор Миколайович, канд. техн. наук, тема: «Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харових емульсій» (2019 р.). 2. Басс Оксана Олександрівна, канд. техн. наук, тема «Удосконалення технології морозива із замінниками цукру» (2019 р.). 38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад; Член спеціалізованої Вченої ради по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 03.00.20 - біотехнологія та 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів (при НУХТ); Офіційний опонент 3-х докторських дисертацій: -Романчук Ірини Олегівни, спец. 05.18.04, Київ, НУХТ, 2020 р.; -Боднарчук Оксани Василівни, спец. 03.00.20 , Київ, НТУ «КПІ», 2019 р. -Левчук Ірини Володимирівни, спец. 05.18.06. Харків, НТУ «ХПІ», 2019 р.; Офіційний опонент кандидатських дисертацій: -Дацишин Катерини Євгенівни, спец. 05.18.04, Київ, НУХТ, 2021 р.; -Удовенко Олексія Олександровича, спец. 05.18.06, Харків, НТУ «ХПІ», 2021 р. Член разових спеціалізованих вчених рад, затверджених для

							захисту: -Гончар Юлії Миколаївни, спец. 181, КНТЕУ, 2021 р.; -Гончаренко Таїси Юріївни, спец. 181, НУХТ, 2021 р.; -Чубенко Лариси Михайлівни, спец. 181, НУХТ, 2021 р.; -Шведюка Дмитра Анатолійовича, спец. 181, НУХТ, 2021 р. -Гармаша Дмитра Вікторовича, спеці. 181, НУХТ, 2021 р. 38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: Науковий керівник держбюджетної тематики кафедри «Удосконалення існуючих та створення нових ресурсоефективних технологій молочних продуктів підвищеної харчової цінності» (реєстраційний номер 0120U103103). Член редакційної колегії наукового фахового видання України «Наукові праці НУХТ» Член редакційної колегії наукового фахового видання «Продовольчі ресурси» Член редакційної колегії наукового фахового видарння «Харчова промисловість» 38.9. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з

							вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю); Голова підсекції 181 Харчові технології Науково-методичної комісії 9 з будівництва та технологій сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, персональний склад науково-методичних комісій (підкомісій) сектору вищої освіти Науково-методичної ради МОН затверджено Наказом МОН України від 25 квітня 2019 р., № 582. Голова робочої групи з розробки галузевих стандартів вищої освіти ОС «Бакалавр», «Магістр», «Доктор філософії» зі спеціальності 181 «Харчові технології» Експерт Секції 24 "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології" Наукової ради МОН України, склад секцій за фаховими напрямами затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 20 червня 2019 року N 859 Експерт Національного агенстства із забезпечення якості вищої освіти (реєстр експертів – за посиланням: https://naqa.gov.ua/експерти) Член експертної групи для проведення оцінювання ефективності діяльності ЗВО в

							частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковим напрямом «Технічні науки», персональний ссклад експертних груп затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 07.09.20 №1111. 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; 1. Сир Фета. Мир продуктов. Василевська Н.В., Васецька Л.В., Полишук Г.Е. – 2019. – №10. – С. 18–20. 2. Історія морозива в Україні та світі / І. І. Бартковський, В. С. Пахолюк, Е. В. Бахур, Г.Є, Поліщук, Т.Г. Осьмак та ін. – Київ : РІА «Марко Пак», 2019. – 152 с. 3. Поліщук, Г. «Наріне» означає здійснення бажань. Г. Поліщук, Н. Василевська, Л. Васецька. Мир продуктов. 2020. № 2. С. 29-31. 4. Кольорокорегуючі композиції м'ясних систем з низьким вмістом гемоглобінвмісної сировини [Електронний ресурс] / В. О. Жук, І. І. Шевченко, Г. Є. Поліщук, М. З. Паска // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С. З. Ґжицького. – Львів, 2019. – Т. 21, № 91. – С. 136–142. 5. Scientific explanation of the composition and technological modes of manufacture of dairy ice cream with vegetable puree [Electronic resource] / V. Sapiga, G. Polischuk, T. Osmak (Fedchenko), A. Mykhalevych, M. Maslikov // Ukrainian Journal of Food Science. – 2019. – Vol. 7, Issue 1. – P. 83-91. 6. Research of Milk-Protein Concentrates and Fruit Vegetable Puree Surface Activity in the Ice Cream Composition

							[Electronic resource] / G. Polischuk, T. Osmak, U. Kuzmyk, V. Sapiga, A. Mykhalevych // Научни Трудове. Биотехнологии и хранителни технологии. – 2019. – Том 58, серия 10.2. – P. 84-87. 38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце, або робота у складі організаційного комітету/журі/апеляційної комісії Міжнародної студентської олімпіади/II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт). Керівництво студентом Михалевичем Артуром Петровичем, який зайняв призове 3 місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з харчових технологій, 2020 р.
312028	Пасічний Василь Миколайович	Професор, Суміщення	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1993, спеціальність: Технологія м'яса і м'ясних продуктів, Диплом доктора наук ДД 002343, виданий 04.07.2013, Диплом кандидата наук КН 012403, виданий 04.12.1996, Атестат доцента ДЦ 005932, виданий 26.02.2002, Атестат професора 12ПР 010246, виданий 26.02.2015	20	ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Спеціальність: Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Кваліфікація: Інженер-технолог. Тема дисертації: Теорія варіаційного моделювання якості м'ясних та м'ясомістких продуктів. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про підвищення кваліфікації: Відомості про підвищення кваліфікації: Закордонне стажування в університеті «БОКУ», м. Відень (Австрія) 2017 р. Стажування на курсах експерта НАЗЯО жовтень 2019 року та онлайн семінарі вересень 2020 року. Закордонне стажування на м`ясопереробному підприємстві ТОВ "Goodvalley", м. Пшехлево (Польща), (січень 2020 р.) Досягнення у

							професійній діяльності: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 38.1. Наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: До показника 1 Наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Pasichnyi Vasyl, Shevchenko Oleksandr, Khrapachov Oleg, Marynin Andrii, Radzievskaya Irina, Matsuk Yuliia, Geredchuk Alina, Kuligin M.l Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol 4, No 11 (106) (2020). p. 46-54. doi: https://doi.org/10.15587/1729%2D4061.2020.209588 2. N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin ,V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov. The efficiency of oxidative deterioration stabilization of meat-containing products with balanced of fatty acid composition Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. (Technology and Equipment of Food Production) Kharkiv: Technology center, Vol. 3, No (105), 2020 P. 38-45. https://doi.org/10.15587/1729%2D4061.2020.205201 3. Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Pasichnyi, V., KochubeiLytvynenko, O., Frolova, N., ... & Voitsekhivskyi, V. (2020). Research of milk fat oxidation processes during

							storage of butter pastes. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14, 443-450. DOI: https://doi.org/10.5219/1283 4. Radzievska, I.G., Melnyk, O.P., Pasichnyy, V.M., Marynin, A.I. Investigation of thesurface-active properties of phosphatidylholine. Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii, 2019, 2019(6), стр. 170–176. 5. ANTIOXYDANT EFFECT OF FAT-SOLUBLE ROSEMARY AND GREEN TEA EXTRACTS ON STORAGE PERIOD PROLONGATION OF MEAT PASTE O. Topchiy , Y.Kotliar, V.Pasichnyj, I.Shevchenk A.Tymchuk, Y Kryzhova, A. Petryna, N. Dets Journal of Hygienic Engineering and Design 2020 Vol.33 pp.3-11 ref.13 6. Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., & Strashynskyi, I. (2021). Determining the nutritional value and quality indicators of meat-containing bread made with hemp seeds flour (Cannabis sativa L.). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11(112), 58–65. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237806 38.2. Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір: 1. Патент на винахід № 119078 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом чорної смородини./ Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. 2. Патент на винахід № 119079 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної

							ковбаси "Качина" з екстрактом журавлини. / Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=257592 3. Патент на корисну модель №127273 UA A23L 23/00. Соус на основі окари для продуктів тривалого зберігання / Страшинський І. М., Пасічний В.М., Маринін А.І., Ришканич Р.О., Грабаровський А.В.;, опубл. 25.07.2018, бюл. № 14 http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=249574 4. Патент на корисну модель №134364 UA, МПК A23L 11/00, 13/50, 33/20 (2006.01) Консерви м'ясорослинні "Квасоля з м'ясом птиці"/ Страшинський І.М.; Пасічний В.М.; Маринін А.І.; Кулик Н.І., Ришканич Р.О.; опубл. 10.05.2019, Бюл. №9, р. http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=258443 38.3 Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Навчальний посібник. Автори: Сухенко Ю. Г., Жеплінська М.М., Пасічний В.М., Тимошенко І.В.Оптимізація виробничих процесів: Навчальний посібник.- К.: Інкос, 2019. - 259с. 2. ISBN 978-1-9993071-0-3. Bozhko N., Pasichnyi V. Efficiency of providing biological value of combined meat-containing products with meat of waterfowl.// Scientific Development and achievements.

							Collective monograph. London, 2018. Sciemcee Puflishing London. – P.142-153. 3. ISBN 978-966-8671-58-6. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу. Розділ 4. Використання протеаз мікробного походження в технології м'ясомістких продуктів. (В.М. Пасічний, А.І. Українець, Д.А. Шведюк, А.І. Маринін), 2020 рік. 4.Topchii O., Pasichnyj V. DEVELOPMENT OF FORMULATION MULTICOMPONENT PROTEIN-FAT EMULSION.//International Science Group. – Boston: Primedia eLaunch, 2020. 528 p. P. 54-64 Available at : DOI : 10.46299/isg.2020.MONO.TECH.I. (Зарубіжна монографія) (50%) 5. Pasichnyi V., Marynin A., Khrapachov O., Shvediuk D. (2022). Modern Packaging Systems Application to Extend Meat Products Shelf Life. In Paredes-Lopez O., Stabnikov V., Shevchenko O., Ivanov V. (Eds.), Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet. CRC Press, Boca Raton, London, pp. 295 – 323. https://doi.org/10.1201/9781003225287-19 6. Рудюк В.П., Пасічний В.М., Маринін А.І. Доцільність використання сухих молочних концентратів як білкової основи в аналогах сиру, для подальшого використання у м'ясних виробах. / Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.277-282. https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/mono2022_dev_008.pdf DOI: 10.51587/9781-7364-

							13395-2022-008-277-283 7. Михавко Т.Р., Пасічний В.М. Натуральний барвник – аналог нітриту натрію в м'ясній промисловості. Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.263-276. https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/mono2022_dev_008.pdf DOI: 10.51587/9781-7364-13395-2022-008-263-276 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Наукові засиди високо- і низькотемпературного оброблення харчових продктів [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітньо-наукового ступеня «Доктора філософії» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-наукової програми «Харчові технології», денної та заочної форм навчання / уклад.: І.І. Шевченко, В.М. Пасічний – К.:НУХТ, 2023. – 43 с., 67.118-2023 2. Науково-дослідницький практикум [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології

							зберігання, консервування та переробки м`яса», денної та заочної форм навчання / уклад.: О.А. Топчій, В.М. Пасічний, І.І. Шевченко – К.:НУХТ, 2021. – 82 с., 67.65-02.07.2021 3. Методи оптимізації процесів виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» всіх форм навчання / уклад. В.М. Пасічний - К.: НУХТ, 2019. - 69 с. 38.6 Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Хорунжа Т.О. Удосконалення технології пастеризованих ковбасних виробів збагачених гемовим залізом дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спецільністю 181 – «Харчові технології». /Хорунжа Тетяна Олегівна. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 2. Полумбрик М.М. Удосконалення технологій варених ковбас з використанням композицій на основі тваринного білка білкозин. : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Полумбрик Манєфа Миколаївна. . – К.: 2019. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 3. Аль-Хашимі Хайдер Мохаммед. Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням м'яса перепелів. прянощами: дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.04/ Аль-Хашими

							Хайдер Мохаммед. . – К.: 2019. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 4. Желуденко Ю.В. Удосконалення технології зберігання м'ясних і м'ясомістких продуктів. : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Желуденко Юлія володимирівна . – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій). 5. Храпачов О.В. Технології м'ясних і м'ясомістких продуктів з використанням активного пакування : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Храпачов Олег вікторович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 6. Шведюка Д.А. Удосконалення технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання із використанням цільової ферментації спеціальності дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спецільністю 181 – «Харчові технології»/ Шведюк Дмитро Анатолійович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 6. Гармаш Д.В.. Удосконалення технології «Sous Vide» для м'ясомістких продуктів з використанням цільової ферментаціїспеціальності дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спецільністю 181 – «Харчові технології». / Гармаш Дмитро Вікторович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових

							спеціалізованих вчених рад 1. Заступник голови спеціалізованої ради Д 26.058.03 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за науковими спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. 2. Голова спеціалізованої ради Д 26.058.07 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за науковими спеціальностями 05.18.16, 05.18.06 3. Опонував Дисертаційні роботи: на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 Геліх А.О. (травень 2019 рік) «Технології напівфабрикату з молюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням» 4. Разова спеціалізована вчена рада ДФ 26.058.002 (Національний університет харчових технологій) з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Гончаренко Таїси Юріївни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» Назва дисертаційної роботи: Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням білково-вуглеводних композицій (https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2020/12/nakaz-vid-24122020-1555.pdf стор.11. № 25 5. Разова спеціалізована вчена рада ДФ 26.378.001 (Інститут продовольчих ресурсів НААН України) з правом прийняття до

							розгляду та проведення разового захисту дисертації Ніколаєнка Миколи Станіславовича на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Назва дисертаційної роботи: «Наукові засади розроблення інтегрованої системи управління якістю та безпечністю м'ясних напівфабрикатів» http://iprkyiv.com/index.php/1195-zakhyst-dysertatsii-nikolaienka-mykoly-stanislavovycha-na-temu-naukovi-zasady-rozroblennia-intehrovanoi-systemy-upravlinnia-iakistiu-ta-bezpechnistiu-m-iasnykh-napivfabrykativ 6. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харківський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ОНИЩЕНКО В'ЯЧЕСЛАВ МИКОЛАЙОВИЧ на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Наукове обгрунтування технологій склеєних кишкових оболонок та смажених ковбас з їх використанням", 29.09.2021 р. 7. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харківський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації БІЛЕЦЬКА ЯНА ОЛЕКСАНДРІВНА на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів на тему: "Наукове обґрунтування формування якості спеціалізованих продуктів та впровадження інтегрованого методу їх застосування", 15.05.2021 р. 8. Спеціалізована

							вчена рада Д64.088.01 (Харкіський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ГІРЕНКО НАТАЛІЯ ІГОРІВНА на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Технологія фаршевих напівфабрикатів з використанням продуктів переробки гідробіонтів", 13.05.2021 р. 9. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харкіський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ГОЛОВКО ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Наукове обґрунтування технологій продуктів оздоровчого призначення, збагачених на есенціальні мікронутрієнти", 09.12.2019 р. 38.8 Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: Керівник наукових тем: 1. Науковий керівний фундаментальних досліджень за рахунок видатків державного бюджету №0115U003287 «Наукові засади розроблення технологій та зберігання пакованої харчової продукції з використанням смарт-

							упаковки». Роки виконання: 2015-2017 роки. Проект був схвалений. 2. Науковий керівний прикладних досліджень за рахунок видатків державного бюджету № 0118U003557 "Науково-практичне обґрунтування технологій м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання". Роки виконання: 2018-2020 роки. 3. Науковий керівний прикладних досліджень за рахунок видатків державного бюджету № 0117U001243 "Наукові засади розроблення ресурсоощадних технологій білоквмісних поліфункціональних концентратів для харчових продуктів цільового призначення". Роки виконання: 2017-2019 роки. 4. Науковий керівний прикладних досліджень: ДР № 0115U006058 "Розробка технології імпортозамісних білкових продуктів з вторинної сировини тваринного походження" в 2019 році. ДР № 0121U109796 Обґрунтування ресурсоощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження (виконується 2021-2022 роки) 38.9. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або

							Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю) 1. Член експертної групи з оцінювання ефективності діяльності наукових установ за науковими напрямами. Наказ МОНУ від 19.04.2019 р. №524 «Про експертні групи з оцінювання ефективності діяльності наукових установ». 2. Експерт (вчений секретар) по секції №24 за фаховим напрямом «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради МОНУ. Наказ МОНУ від 22.01.2016 р. №45 «Про затвердження складу Наукової ради МОН, переліку та персонального складу секцій за фаховими напрямами». 3. Експерт (вчений секретар) по секції №24 за фаховим напрямом «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради МОНУ. Наказ МОНУ від 09.07.2018 р. №740 «Про оновлення складу секцій за фаховими напрямами Наукової ради МОН» та рейтингування анкет кандидатів до складу секцій за фаховими напрямами наукової ради МОН опубліковано 13 березня 2019 року. 4. Член експертної групи з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти. (Наказ №1111 від 07.09.2020 року `ПРО ЗАТВЕРДЖЕННЯ ПЕРСОНАЛЬНОГО

							СКЛАДУ ЕКСПЕРТНИХ ГРУП ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ЧАСТИНІ ПРОВАДЖЕННЯ НИМИ НАУКОВОЇ (НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ) ДІЯЛЬНОСТІ ЗА НАУКОВИМИ НАПРЯМАМИ` Напрям Технічні науки. Оцінка ВНЗ за 2020 рік. 5. Член експертної групи експертної групи з визначення пріоритетних напрямів розвитку наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності, утвореної наказом МОН від 05.03.2021 року № 296 з розроблення пріоритетних тематичних напрямів за напрямом "Науки про життя, нові технології лікування та профілактики найпоширеніших хвороб"на 2022-2027 роки. 6. Член робочої координаційної групи від Національного університету харчових технологій по створенню "Інноваційного кластеру функціональної їжі" під егідою Київської обласної державної адміністрації (2020-2022 роки). 7. Член експертної групи секції "Науки про життя. Лікування найпоширеніших захворювань" з визначення пріоритетних напрямів розвитку наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності, утвореної наказом МОН від 05.03.2021 року № 296. 8. Член експертної групи за напрямом «Технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу» експертизи проектів поданих в 2021 році на здобуття Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження

							інноваційних технологій у 2022 році, (наказ № 1510 МОН України від 30.12.2022 р). 39.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії” 1. Експерт фонду Національних досліджень України (проводив експертизу двох проектів 2020 рік). 2. Експерт міжнародному конкурсу: Україна-Словаччина: (грантова тематика УкрІНТЕІ) спільних українсько-словацьких науково-дослідних проєктів для реалізації у 2022 2023 р. проект № 26820 "Інноваційні технології м’ясних виробів із використанням продуктів бджільництва". 3. Експерт наукових заявок поданих в рамках конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов’язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій “Горизонт 2020”, тематичний напрям «Передова наука». 4. Член секції спеціалізованої технічної ради МОН для оцінки науково-технічних проектів суб’єктів малого і середнього підприємництва, закладів вищої освіти та наукових установ, а також науково-технічні проекти суб’єктів господарювання, що потребують проведення техніко-економічного обґрунтування за тематичним напрямом "Впровадження нових технологій, обладнання та біологічно активних

							сполук для якісного медичного обслуговування, лікування, фармацевтики", в рамках Конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов'язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій "Горизонт 2020" наказ МОН №39 від 20.01.2022 року . 5. Експерти секції за тематичним напрямом «Технічне і технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу, органічне виробництво та продовольча безпека", в рамках Конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов'язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій "Горизонт 2020" протокол №2 засідання спеціалізованої секції МОН з відбору наукових робіт від 18 липня 2022 року. 38.11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою) Керівник договорів на співпрацю та довготривалих договорів госпдоговірної тематики не менше 2-3 років на розроблення технологій для ПП «НАША», ПП «ЗДОРОВ'Я І СМАК», ТОВ «ЮТАК», ТОВ «Апогей» 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або

							науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Пасічний В.М. Зберігання м`ясних продуктів потребує багатовекторних рішень. Мясной бизнес. № 4, 2021. С.34-35. http://meatbusiness.ua/ 2. Василь Пасічний Інноваційні технології та перспективи розвитку м`ясопереробноїгалузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. Актуальні технології та інновації м`ясопереробної галузі С.21-22. https://drive.google.com/file/d/1cEb77Exz_KpbiohegSvPFn62jPxAeBng/view 3. Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, А.М. Гередчук Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції». 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. Використання протеаз мікробіологічного походження для автолізу м`ясної сировини С.239-240 4. Development of composite sauces for pasteurized products. Proceedings Volume 59, book10.2. Biotechnologies and food technologies, University of Ruse «Angel Kanchev», October 2020 – p. 51-56. 5 V. Pasichniy, M. Polymbryk 5. Пасічний В. М., Мацук Ю. А., Гередчук А. М. The 13th International scientific and practical conference "Perspectives of world science and education" (September 9-11, 2020) CPN Publishing Group, Osaka, Japan. 2020. Удосконалення технології рибних страв за рахунок

							використання порошку псиліуму. С.213-216 6. Strashynskyi I. M., Pasichnyi V. M., Marynin A. I., Shtelmakh V. L. I Международная научно-практическая конференция “FUNDAMENTAL AND APPLIED RESEARCH IN THE MODERN WORLD”, 26-28 августа 2020 года Бостон, США. PROTEIN PREPARATIONS OF ANIMAL ORIGIN IN TECHNOLOGY OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS Стор. 49-56 7. Strashynskyi I. M., Pasichnyi V. M., Fursik O. P., Shtelmakh V. L The 6-thInternationalscientific andpracticalconference −Modernscience: problemsandinnovation s (August 23-25, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. – Developmentofprocessfl uidsforbloodproducts P. 139-141 8. Pasichnyi Vasyl1, Marynin Andrii1, Zheludenko Yuliia1, Andriyko Lyudmila. Oleoresins effect on cooked poultry sausages stability. 2021 21-22 травня в Державному університеті Гулістан «Природний використання сполук у промисловості та сільському господарстві Республіканська науково-практична конференція `Перспективи`, Узбекистан, С.101. 9. Грищенко, О. А., & Пасічний, В. М. (2021). Використання текстурованих рослинних білків в технологіях виробництва аналогів м`ясних виробів. The XX International Science Conference «Priorities in the development of science and education», April 13 – 16, 2021, Budapest, Hungary. Priorities in the development of science and education, 20, С.131-133. 10. Дьяченко, Є. В., & Пасічний, В. М. Напівфабрикати забагачені йодом. The

							XXIII International Science Conference «Theory, practice and science», April 27 – 30, 2021, Tokyo, Japan.Theory, practice and science, 13, С.429-431. 38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка

							світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. 2019 рік. Керівник магістранта Кохан Б.А. Виборов перше місце у другому етапі Всеукраїнської олімпіади студентів з Харчових технологій 2. 2019, 2020, 2021 роки член журі на I і II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з "Харчових технологій" 38.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Академік Національної академії наук Вищої освіти України (Диплом академіка відділеня загальнотехнічного, від 17.11.2020 року (Серія ГОN№012-20)) 2. ТЕХНІЧНИЙ КОМІТЕТ СТАНДАРТИЗАЦІЇ. Член КОМІТЕТУ ТК-140 "Молоко, м`ясо та продукти їх переробки " з 2019 року. 3. Голова Первинної профспілкової організації НУХТ Профспілки освіти і науки України
296142	Якименко Ігор Леонідович	Професор, Суміщення	Факультет біотехнології та екологічного контролю	Диплом спеціаліста, Київський державний університет ім. Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1985, спеціальність: Біофізика, Диплом доктора наук ДД 003209, виданий 12.11.2003, Атестат професора ПР 003009, виданий 21.10.2004	31	ОК 4. Управління науковими проектами	Спеціальність: Біофізика. Кваліфікація: Біологобіофізик. Тема дисертації: Регуляторна дія монохроматичного видимого світла нетеплової інтенсивності на розвиок птиць (за функціонуванням енергетичної, гідроксилюючої та антиокисдантної систем). Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни.

							Відомості про підвищення кваліфікації: Університет Масарика, Брно, Чеська Республіка, Сертифікат, 14-а Літня школа з токсичних сполук у навколишньому середовищі, 18-22 червня 2018 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 19 38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Shapovalov, Ye, Yakymenko I, Salavor O, Sebkova K. The state of the European Union - Ukraine Association Agreement implementation on the air quality. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 2022. 1049 012044. Full text(Scopus) 2. Burlaka A, O. Tsybulin, O. Brieieva, O. Salavor, I. Yakymenko. Oxidative and mutagenic effects of low intensity microwave radiation on quail embryos. Ukr.Biochem.J. 2022; Volume 94, Issue 1, Jan-Feb, pp. 95-104. Full text(Scopus) 3. Panagopoulos, D.J., Karabarbounis, A., Yakymenko, I., & Chrousos, G.P. Human made electromagnetic fields: Ion forced oscillation and voltage gated ion channel dysfunction, oxidative stress and DNA damage (Review). International Journal of Oncology. 2021. 59, 92. Full text(Scopus) 4. Bityutskyy V, Tsekhmistrenko O, Merzlo S, Tymoshok N, Melnichenko A, Polishcuk S, Demchenko A, Yakymenko I. Bionanotechnologies: Synthesis of Metals' Nanoparticles with Using Plants and Their Applicationsin in the Food Industry: A Review. Journal of microbiology,

							biotechnology and food sciences. 2021 Jun 1;10(6): e1513-e1513. Full text (Scopus) 5. Yakymenko I., Burlaka A., Tsybulin O., Brieieva O., Buchynska L., Tsehmistrenko S., Chekhun V. Oxidative and mutagenic effects of low intensity GSM 1800 MHz microwave radiation. // Experimental Oncology. –40. 4. 2018. –p. 282–287. Full text (Scopus) 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): 1. Стратегія сталого розвитку: Європейські горизонти [Електронний ресурс]: Підручник / І.Л. Якименко, Л.П. Петрашко, Т.М. Димань, О.М. Салавор, Є.Б. Шаповалов, М.А. Галабурда, О.В Ничик, О.В. Мартинюк. – К.: НУХТ, 2022. – 337 с. (Рекомендовано Вченою радою НУХТ протокол № 10 від 26 травня 2022 р.) 2. Екологічна політика та технічне регулювання Європейського Союзу [Електронний ресурс]: Навч. посіб. / І.Л. Якименко, О.М. Салавор, Є.Б. Шаповалов. – К.: НУХТ, 2022. – 157 с. (Рекомендовано Вченою радою НУХТ протокол № 10 від 26 травня 2022 р.) 3. Якименко І., Штефан Є., Лук'янихін В. Управління науковими проєктами [Електронний ресурс]: навчальний посібник. – К.: НУХТ, 2022. – 139 с. (Рекомендовано Вченою радою НУХТ протокол № 10 від 26 травня 2022 р.) 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та

							дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Управління науковими проектами [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 141 “Електроенергетика, електротехніката електромеханіка” освітньо-наукової програми “Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка” денної та заочної форм навчання / укладачі : І. Л. Якименко, Є. В. Штефан ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 24 с. – № 57.173 2. Управління науковими проектами [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 151 “Автоматизація та комп’ютерно-інтегровані технології” освітньо-наукової програми “Автоматизація та комп’ютерно-інтегровані технології” денної форми навчання / укладачі : І. Л. Якименко, Є. В. Штефан ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 20 с. – № 57.170 3. Управління науковими проектами

							[Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної роботи для здобувачів освітньо-наукового ступеня “Доктор філософії” спеціальності 162 “Біотехнології та біоінженерія” освітньо-наукової програми “Біотехнологія” денної та заочної форм навчання / укладачі : І. Л. Якименко, Є. В. Штефан ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 24 с. – № 57.171 38.6. Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Цибулін О. С. Біологічні ризики низькоінтенсивного мікрохвильового випромінювання та метаболічні шляхи їх реалізації на моделі ембріогенезу. Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора біологічних наук за спеціальністю 03.00.01 – радіобіологія, 2019 р., спеціалізована вчена рада Д 26.562.01 НЦ Радіаційної медицини АМНУ. 38.8. Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: 1. Науковий керівник держбюджетної наукової роботи за темою «Екологічне забезпечення циклічної економіки»

							(номер державної реєстрації 0120U105366) (2020-2025рр.) 2. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Модуль (№ 574796-EPP-1-2016-1-UA-EPPJMO-MODULE, 2016-2019 рр), 3. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+Жан Моне Кафедра (№ 587488-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-CHAIR, 2017 - 2020 рр), 4. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Центр Досконалості (№ 620627-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-CoE, 2020-2023 рр). 5. Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Фотобіологія та Фотомедицина». 38.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”: 1. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Модуль (№ 574796-EPP-1-2016-1-UA-EPPJMO-MODULE, 2016-2019 рр), 2. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+Жан Моне Кафедра (№ 587488-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-CHAIR, 2017 - 2020 рр), 3. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Центр Досконалості (№Науковий керівник держбюджетної наукової роботи за темою «Екологічне забезпечення циклічної економіки» (номер державної реєстрації 0120U105366) (2020-2025рр.) 4. Науковий керівник

							науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Модуль (№ 574796-EPP-1-2016-1-UA-EPPJMO-MODULE, 2016-2019 рр), 5. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+Жан Моне Кафедра (№ 587488-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-CHAIR, 2017 - 2020 рр), 6. Науковий керівник науково-дослідної роботи у рамках проекту програми Еразмус+ Жан Моне Центр Досконалості (№ 620627-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-CoE, 2020-2023 рр). 7. Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Фотобіологія та Фотомедицина». 620627-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-CoE, 2020-2023 рр). 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій: 1. IgorYakymenko, OksanaSalavor, OksanaNychyk, Ludmila Petrashko, Yuliya Voitenko Palgan, Katja Biedenkopf. JeanMonnetEuCentre for the Circular and Green Economy/ Proceedings of the III International Conference on European Dimensions of Sustainable Development, June 11, 2021. – Kyiv: NUFT, 2021. – c. 117.https://drive.google.com/file/d/1ENxwoPokouh7kmQZvfKFjHt2tTjeBOGA/view 2. Yakymenko I. Elon Musk, the Quest for a Fantastic Future, and Human Biology 21 Jan 2018. CarelessScience.com Full text 3. Yakymenko I. Well-known scientists call for new safety limits on radio frequency radiation. Oct 25 2018. CarelessScience.com Full text

							4. Yakymenko I. Come together to health friendly high-tech environment. Aug 27 2018 CarelessScience. com Full text 5. Yakymenko I. Well-known scientists call for new safety limits on radio frequency radiation. Oct 28, 2018. CarelessScience.com Fulltext 38.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: Голова правління Громадської організації «Платформа Європейських Студій для Сталого Розвитку»
46139	Нікітіна Ірина Всеволодівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інженерно-технічний інститут ім. акад. І. С. Гулого	Диплом спеціаліста, Український державний педагогічний університет ім.Драгоманова, рік закінчення: 1994, спеціальність: Практична психологія в системі освіти, Диплом кандидата наук ДК 007449, виданий 27.06.2000, Атестат доцента ДЦ 007986, виданий 19.06.2003	44	ОК 3. Педагогіка та психологія вищої професійної школи	Спеціальність: Практична психологія в системі освіти. Кваліфікація: практичний психолог у закладах і установах освіти. Тема дисертації: Психологічні особливості субєктивного самовизнання особистості в період повноліття. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліні. Відомості про підвищення кваліфікації: 1. Назва організації: Вищий навчальний заклад "Національна академія управління" Вид документу: Свідоцтво про підвищення кваліфікації: 12СПК 811990. Тема: Сучасна методологія та інноваційні підходи до викладання дисциплін "Психологія та педагогіка вищої школи"; "Навички командної співпраці"; "Соціальна психологія". Дата видачі: 24 травня 2018 р. 2. Назва організації: Вищий навчальний заклад "Національна академія управління". Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК 811909. Видано Нікітіній Ірині Всеволодівні про те, що з "24" квітня 2018 р. до "24" травня 2018

							р. він(вона) підвищувала кваліфікацію в Вищому навчальному закладі “Національна академія управління”. Виконана випускну роботу на тему “Життєвий цикл розвитку студентської групи як команди фахівців” з оцінкою “Відмінно”. Реєстраційний номер СПК-18/182. Досягнення у професійній діяльності: 1, 3, 4, 12 38.1. Наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Nikitina, I. Psychological features of motivation for succes of first year Studets Personality to the distance learning model / I. Nikitina // European Humanities Studies: State and Society. – 2021. – Issue 3 (1). 2. Нікітіна, І. В. Психологічні особливості адаптації особистості здобувачів вищої освіти в умовах дистанційного навчання / І. В. Нікітіна // Гуманітарний вісник ДВНЗ «Переяслав-Хмельницкий державний педагогічний університет ім. Григорія Сковороди». – 2021. – Т 58, Вип 5.. 3. Нікітіна, І. В. Психологічні особливості адаптації особистості першокурсників до моделі дистанційного навчання / І. В. Нікітіна // Директор школи, ліцею, гімназії : Всеукраїнський науково-практичний журнал. – 2021. – С. 191–201. 4. Нікітіна, І. В. Розвиток комунікативної культури особистості майбутнього фахівця як необхідна умова активної адаптації / І. В. Нікітіна // European Humanities Studies: State and Society. – 2021.

							5. Нікітіна, І. В. Гендерні особливості мотивації студентів технічного університету / І. В. Нікітіна // Гуманітарний вісник ДВНЗ. – 2018. – Вип. 5 (58). – С.158–167. 38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): Нікітіна І.В. Кримінологічна характеристика особи злочинця // Кримінологія: підручник / А.М. Бабенко, О.Ю. Бусол, О.М. Костенко та ін. ; за заг. ред. Ю.В. Нікітіна, С.Ф. Денисова, Є.Л. Стрельцова. - 2-ге вид., перероб. та допов. – Харків: Право, 2018. – 416 с. Розділ 8. – С.128 – 144. 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування 1. Педагогіка та психологія вищої професійної школи [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольних робіт для здобувачів освітньо-наукового ступеня «доктор філософії» усіх спеціальностей і освітньо-наукових програм денної та заочної форм навчання / укладач : І.

							В. Нікітіна ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 35 с. – № 39.59 2. Нікітіна, І. В. Педагогіка та психологія вищої професійної школи [Електронний ресурс] : курс лекцій для здобувачів освітньо-наукового ступеня «доктор філософії» усіх спеціальностей та освітньо-наукових програм денної і заочної форм навчання / І. В. Нікітіна ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 122 с. – № 39.58 3. Розвиток організаторських та лідерських здібностей: [Електронний ресурс] метод. Рекомендації до вивч. дисцип., провед. практ. занять та викон. контрол. роботи для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо – професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчан. / уклад. І.В. Нікітіна – К.: НУХТ, 2021. – с. 33 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій: 1. Нікітіна, І. В. Психологічна підтримка та педагогічний супровід адаптації здобувача до дистанційного навчання як мотиватори якісної вищої освіти / І. В. Нікітіна // Організація освітнього процесу в умовах дистанційного навчання у вищій школі: методологія, методика, практика : тези доповідей Всеукраїнської науково-методичної інтернет-конференції, 20 травня 2021 р. –

							Київ : НУХТ, 2021. – С. 199–205. 2. Нікітіна, І. В. Психологічні особливості адаптації особистості здобувачів вищої освіти в умовах дистанційного навчання / І. В. Нікітіна // X Міжнародні Челпанівські психолого-педагогічні читання, 20-22 травня 2021 р. – Київ, 2021. – С. 23–26. 3. Нікітіна, І. В. Гендерна толерантність в умовах вищої школи / І. В. Нікітіна // Толерантність як цивілізаційна ознака сучасного демократичного суспільства : XVIII науково-практична конференція, 16 травня 2019 р. – Київ : НАУ, 2019. 4. Нікітіна, І. В. Індивідуальний підхід до особистості першокурсників в процесі адаптації: результати експерименту / І. В. Нікітіна // Актуальні проблеми психології : збірник наукових праць Інституту психології ім. Г.С. Костюка. – 2019. – Т. 6. – Вип. 15. – С. 279–289. 5. Нікітіна, І. В. Психологічні умови розвитку особистості конкурентного випускника технічного університету [Електронний ресурс] / І. В. Нікітіна // Гуманітарна складова вищої освіти: досвід і проблеми : Міжнародна наукова інтернет-конференція, 29 травня 2018 р., м. Київ. – Київ : НУХТ. – С. 207.
312028	Пасічний Василь Миколайович	Професор, Суміщення	Навчально-науковий інститут харчових технологій	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 1993, спеціальність: Технологія м'яса і м'ясних продуктів, Диплом доктора наук ДД 002343, виданий 04.07.2013,	20	ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Спеціальність: Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Кваліфікація: Інженер-технолог. Тема дисертації: Теорія варіаційного моделювання якості м'ясних та м'ясомістких продуктів. Має фахову освіту, науковий ступінь та публікації у фахових виданнях, що відповідають дисципліни. Відомості про

				Диплом кандидата наук КН 012403, виданий 04.12.1996, Атестат доцента ДЦ 005932, виданий 26.02.2002, Атестат професора 12ПР 010246, виданий 26.02.2015			підвищення кваліфікації: Відомості про підвищення кваліфікації: Закордонне стажування в університеті «БОКУ», м. Відень (Австрія) 2017 р. Стажування на курсах експерта НАЗЯО жовтень 2019 року та онлайн семінарі вересень 2020 року. Закордонне стажування на м`ясопереробному підприємстві ТОВ "Goodvalley", м. Пшехлево (Польща), (січень 2020 р.) Досягнення у професійній діяльності: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14, 19 38.1. Наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: До показника 1 Наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection: 1. Pasichnyi Vasyl, Shevchenko Oleksandr, Khrapachov Oleg, Marynin Andrii, Radzievskaya Irina, Matsuk Yuliia, Geredchuk Alina, Kuligin M.l Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Vol 4, No 11 (106) (2020). p. 46-54. doi: https://doi.org/10.15587/1729%2D4061.2020.209588 2. N. Bozhko, V. Pasichnyi, A. Marynin ,V. Tischenko, I. Strashynskiy, O. Kyselov. The efficiency of oxidative deterioration stabilization of meat-containing products with balanced of fatty

							acid composition Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. (Technology and Equipment of Food Production) Kharkiv: Technology center, Vol. 3, No (105), 2020 P. 38-45. https://doi.org/10.15587/1729%2D4061.2020.205201 3. Yatsenko, O., Yushchenko, N., Kuzmyk, U., Pasichnyi, V., KochubeiLytvynenko, O., Frolova, N., ... & Voitsekhivskyi, V. (2020). Research of milk fat oxidation processes during storage of butter pastes. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 14, 443-450. DOI: https://doi.org/10.5219/1283 4. Radzievska, I.G., Melnyk, O.P., Pasichnyy, V.M., Marynin, A.I. Investigation of thesurface-active properties of phosphatidylholine. Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii, 2019, 2019(6), стр. 170–176. 5. ANTIOXYDANT EFFECT OF FAT-SOLUBLE ROSEMARY AND GREEN TEA EXTRACTS ON STORAGE PERIOD PROLONGATION OF MEAT PASTE O. Topchiy , Y.Kotliar, V.Pasichnyj, I.Shevchenk A.Tymchuk, Y Kryzhova, A. Petryna, N. Dets Journal of Hygienic Engineering and Design 2020 Vol.33 pp.3-11 ref.13 6. Bozhko, N., Pasichnyi, V., Tischenko, V., Marynin, A., Shubina, Y., & Strashynskyi, I. (2021). Determining the nutritional value and quality indicators of meat-containing bread made with hemp seeds flour (Cannabis sativa L.). Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(11(112), 58–65. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.237806 38.2. Наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи

							корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п’яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір: 1. Патент на винахід № 119078 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом чорної смородини./ Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. 2. Патент на винахід № 119079 UA МПК A23L 13/40. Спосіб виготовлення м'ясовмісної вареної ковбаси "Качина" з екстрактом журавлини. / Пасічний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І.; опубл. 25.04.2019, бюл. № 8. http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=257592 3. Патент на корисну модель №127273 UA A23L 23/00. Соус на основі окари для продуктів тривалого зберігання / Страшинський І. М., Пасічний В.М., Маринін А.І., Ришканич Р.О., Грабаровський А.В.;, опубл. 25.07.2018, бюл. № 14 http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=249574 4. Патент на корисну модель №134364 UA, МПК A23L 11/00, 13/50, 33/20 (2006.01) Консерви м'ясорослинні "Квасоля з м'ясом птиці"/ Страшинський І.М.; Пасічний В.М.; Маринін А.І.; Кулик Н.І., Ришканич Р.О.; опубл. 10.05.2019, Бюл. №9, р. http://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=258443 38.3 Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на

							кожного співавтора): 1. Навчальний посібник. Автори: Сухенко Ю. Г., Жеплінська М.М., Пасічний В.М., Тимошенко І.В.Оптимізація виробничих процесів: Навчальний посібник.- К.: Інкос, 2019. - 259с. 2. ISBN 978-1-9993071-0-3. Bozhko N., Pasichnyi V. Efficiency of providing biological value of combined meat-containing products with meat of waterfowl.// Scientific Development and achievements. Collective monograph. London, 2018. Sciemcee Puflishing London. – P.142-153. 3. ISBN 978-966-8671-58-6. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу. Розділ 4. Використання протеаз мікробного походження в технології м'ясомістких продуктів. (В.М. Пасічний, А.І. Українець, Д.А. Шведюк, А.І. Маринін), 2020 рік. 4.Topchii O., Pasichnyj V. DEVELOPMENT OF FORMULATION MULTICOMPONENT PROTEIN-FAT EMULSION.//International Science Group. – Boston: Primedia eLaunch, 2020. 528 p. P. 54-64 Available at : DOI : 10.46299/isg.2020.MONO.TECH.I. (Зарубіжна монографія) (50%) 5. Pasichnyi V., Marynin A., Khrapachov O., Shvediuk D. (2022). Modern Packaging Systems Application to Extend Meat Products Shelf Life. In Paredes-Lopez O., Stabnikov V., Shevchenko O., Ivanov V. (Eds.), Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet. CRC Press, Boca Raton, London, pp. 295 – 323. https://doi.org/10.1201/9781003225287-19 6. Рудюк В.П., Пасічний В.М., Маринін А.І. Доцільність

							використання сухих молочних концентратів як білкової основи в аналогах сиру, для подальшого використання у м'ясних виробах. / Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.277-282. https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/mono2022_dev_008.pdf DOI: 10.51587/9781-7364-13395-2022-008-277-283 7. Михавко Т.Р., Пасічний В.М. Натуральний барвник – аналог нітриту натрію в м'ясній промисловості. Modern scientific strategies of development : collective monograph / Compiled by V. Shpak; Chairman of the Editorial Board S. Tabachnikov. Sherman Oaks, California : GS Publishing Services, 2022. p.263-276. https://www.eo.kiev.ua/resources/arhivMonographs/mono2022_dev_008.pdf DOI: 10.51587/9781-7364-13395-2022-008-263-276 38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування: 1. Наукові засиди високо- і низькотемпературного оброблення харчових продктів [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітньо-наукового ступеня «Доктора філософії»

							спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-наукової програми «Харчові технології», денної та заочної форм навчання / уклад.: І.І. Шевченко, В.М. Пасічний – К.:НУХТ, 2023. – 43 с., 67.118-2023 2. Науково-дослідницький практикум [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м`яса», денної та заочної форм навчання / уклад.: О.А. Топчій, В.М. Пасічний, І.І. Шевченко – К.:НУХТ, 2021. – 82 с., 67.65-02.07.2021 3. Методи оптимізації процесів виробництва м'ясних і м'ясомістких продуктів [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології», освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» всіх форм навчання / уклад. В.М. Пасічний - К.: НУХТ, 2019. - 69 с.
							38.6 Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня: 1. Хорунжа Т.О. Удосконалення технології пастеризованих ковбасних виробів збагачених гемовим залізом дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спецільністю 181 – «Харчові технології». /Хорунжа Тетяна Олегівна. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 2. Полумбрик М.М. Удосконалення технологій варених ковбас з використанням

							композицій на основі тваринного білка білкозин. : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Полумбрик Манєфа Миколаївна. . – К.: 2019. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 3. Аль-Хашимі Хайдер Мохаммед. Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням м'яса перепелів. прянощами: дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.04/ Аль-Хашими Хайдер Мохаммед. . – К.: 2019. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 4. Желуденко Ю.В. Удосконалення технології зберігання м’ясних і м’ясомістких продуктів. : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Желуденко Юлія володимирівна . – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій). 5. Храпачов О.В. Технології м’ясних і м’ясомістких продуктів з використанням активного пакування : дис. на здобуття ступеня канд. техн. наук. наук: спец. 05.18.04 / Храпачов Олег вікторович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 6. Шведюка Д.А. Удосконалення технології м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання із використанням цільової ферментації спеціальності дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спецільністю 181 – «Харчові технології»/ Шведюк Дмитро Анатолійович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 6. Гармаш Д.В.. Удосконалення технології «Sous Vide»

							для м'ясомістких продуктів з використанням цільової ферментаціїспеціальності дис. на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 – «Харчові технології». / Гармаш Дмитро Вікторович. – К.: 2021. – місце захисту – Національний університет харчових технологій. 38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад 1. Заступник голови спеціалізованої ради Д 26.058.03 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за науковими спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. 2. Голова спеціалізованої ради Д 26.058.07 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за науковими спеціальностями 05.18.16, 05.18.06 3. Опонував Дисертаційні роботи: на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 Геліх А.О. (травень 2019 рік) «Технології напівфабрикату з молюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням» 4. Разова спеціалізована вчена рада ДФ 26.058.002 (Національний університет харчових технологій) з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Гончаренко Таїси Юріївни на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за

							спеціальністю 181 «Харчові технології» Назва дисертаційної роботи: Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням білково-вуглеводних композицій (https://mon.gov.ua/storage/app/media/atestatsiya-kadriv-vyshchoi-kvalifikatisii/2020/12/nakaz-vid-24122020-1555.pdf стор.11. № 25 5. Разова спеціалізована вчена рада ДФ 26.378.001 (Інститут продовольчих ресурсів НААН України) з правом прийняття до розгляду та проведення разового захисту дисертації Ніколаєнка Миколи Станіславовича на здобуття ступеня доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології». Назва дисертаційної роботи: «Наукові засади розроблення інтегрованої системи управління якістю та безпечністю м'ясних напівфабрикатів» http://iprkyiv.com/index.php/1195-zakhyst-dysertatsii-nikolaienka-mykoly-stanislavovycha-na-temu-naukovi-zasady-rozroblennia-intehrovanoi-systemy-upravlinnia-iakistiu-ta-bezpechnistiu-m-iasnykh-napivfabrykativ 6. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харківський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ОНИЩЕНКО В'ЯЧЕСЛАВ МИКОЛАЙОВИЧ на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Наукове обгрунтування технологій склеєних кишкових оболонок та смажених ковбас з їх використанням", 29.09.2021 р. 7. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харківський

							державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації БІЛЕЦЬКА ЯНА ОЛЕКСАНДРІВНА на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів на тему: "Наукове обґрунтування формування якості спеціалізованих продуктів та впровадження інтегрованого методу їх застосування", 15.05.2021 р. 8. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харкіський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ГІРЕНКО НАТАЛІЯ ІГОРІВНА на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Технологія фаршевих напівфабрикатів з використанням продуктів переробки гідробіонтів", 13.05.2021 р. 9. Спеціалізована вчена рада Д64.088.01 (Харкіський державний університет харчування і торгівлі, МОН Україна) захисту дисертації ГОЛОВКО ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - технологія харчової продукції на тему: "Наукове обґрунтування технологій продуктів оздоровчого призначення, збагачених на есенціальні мікронутрієнти", 09.12.2019 р. 38.8 Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента)

							наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах: Керівник наукових тем: 1. Науковий керівний фундаментальних досліджень за рахунок видатків державного бюджету №0115U003287 «Наукові засади розроблення технологій та зберігання пакованої харчової продукції з використанням смарт-упаковки». Роки виконання: 2015-2017 роки. Проект був схвалений. 2. Науковий керівний прикладних досліджень за рахунок видатків державного бюджету № 0118U003557 "Науково-практичне обґрунтування технологій м'ясних та м'ясомістких продуктів подовженого терміну зберігання". Роки виконання: 2018-2020 роки. 3. Науковий керівний прикладних досліджень за рахунок видатків державного бюджету № 0117U001243 "Наукові засади розроблення ресурсоощадних технологій білоквмісних поліфункціональних концентратів для харчових продуктів цільового призначення". Роки виконання: 2017-2019 роки. 4. Науковий керівний прикладних досліджень: ДР № 0115U006058 "Розробка технології імпортозамісних білкових продуктів з вторинної сировини тваринного походження" в 2019 році. ДР № 0121U109796 Обґрунтування ресурсоощадних технологій харчових продуктів на основі органічно спрямованого перероблення продуктів тваринного походження (виконується 2021-

							2022 роки) 38.9. Робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю) 1. Член експертної групи з оцінювання ефективності діяльності наукових установ за науковими напрямами. Наказ МОНУ від 19.04.2019 р. №524 «Про експертні групи з оцінювання ефективності діяльності наукових установ». 2. Експерт (вчений секретар) по секції №24 за фаховим напрямом «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради МОНУ. Наказ МОНУ від 22.01.2016 р. №45 «Про затвердження складу Наукової ради МОН, переліку та персонального складу секцій за фаховими напрямами». 3. Експерт (вчений секретар) по секції №24 за фаховим напрямом «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»

							Наукової ради МОНУ. Наказ МОНУ від 09.07.2018 р. №740 «Про оновлення складу секцій за фаховими напрямами Наукової ради МОН» та рейтингування анкет кандидатів до складу секцій за фаховими напрямами наукової ради МОН опубліковано 13 березня 2019 року. 4. Член експертної групи з оцінювання ефективності діяльності закладів вищої освіти. (Наказ №1111 від 07.09.2020 року `ПРО ЗАТВЕРДЖЕННЯ ПЕРСОНАЛЬНОГО СКЛАДУ ЕКСПЕРТНИХ ГРУП ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ЧАСТИНІ ПРОВАДЖЕННЯ НИМИ НАУКОВОЇ (НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ) ДІЯЛЬНОСТІ ЗА НАУКОВИМИ НАПРЯМАМИ` Напрям Технічні науки. Оцінка ВНЗ за 2020 рік. 5. Член експертної групи експертної групи з визначення пріоритетних напрямів розвитку наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності, утвореної наказом МОН від 05.03.2021 року № 296 з розроблення пріоритетних тематичних напрямів за напрямом "Науки про життя, нові технології лікування та профілактики найпоширеніших хвороб"на 2022-2027 роки. 6. Член робочої координаційної групи від Національного університету харчових технологій по створенню "Інноваційного кластеру функціональної їжі" під егідою Київської обласної державної адміністрації (2020-2022 роки). 7. Член експертної групи секції "Науки про життя. Лікування найпоширеніших захворювань" з визначення

							пріоритетних напрямів розвитку наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності, утвореної наказом МОН від 05.03.2021 року № 296. 8. Член експертної групи за напрямом «Технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу» експертизи проектів поданих в 2021 році на здобуття Премії Кабінету Міністрів України за розроблення і впровадження інноваційних технологій у 2022 році, (наказ № 1510 МОН України від 30.12.2022 р). 39.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії” 1. Експерт фонду Національних досліджень України (проводив експертизу двох проектів 2020 рік). 2. Експерт міжнародному конкурсу: Україна-Словаччина: (грантова тематика УкрІНТЕІ) спільних українсько-словацьких науково-дослідних проєктів для реалізації у 2022 2023 р. проект № 26820 "Інноваційні технології м’ясних виробів із використанням продуктів бджільництва". 3. Експерт наукових заявок поданих в рамках конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов’язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій “Горизонт 2020”, тематичний напрям «Передова наука». 4. Член секції

							спеціалізованої технічної ради МОН для оцінки науково-технічних проектів суб'єктів малого і середнього підприємництва, закладів вищої освіти та наукових установ, а також науково-технічні проекти суб'єктів господарювання, що потребують проведення техніко-економічного обґрунтування за тематичним напрямом "Впровадження нових технологій, обладнання та біологічно активних сполук для якісного медичного обслуговування, лікування, фармацевтики", в рамках Конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов'язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій "Горизонт 2020" наказ МОН №39 від 20.01.2022 року . 5. Експерти секції за тематичним напрямом «Технічне і технологічне оновлення та розвиток агропромислового комплексу, органічне виробництво та продовольча безпека", в рамках Конкурсного відбору наукових, науково-технічних робіт та проектів, які фінансуються за рахунок зовнішнього інструменту допомоги Європейського Союзу для виконання зобов'язань України у Рамковій програмі Європейського Союзу з наукових досліджень та інновацій "Горизонт 2020" протокол №2 засідання спеціалізованої секції МОН з відбору наукових робіт від 18 липня 2022 року. 38.11. Наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що

							здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою) Керівник договорів на співпрацю та довготривалих договорів госпдоговірної тематики не менше 2-3 років на розроблення технологій для ПП «НАША», ПП «ЗДОРОВ'Я І СМАК», ТОВ «ЮТАК», ТОВ «Апогей» 38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій: 1. Пасічний В.М. Зберігання м`ясних продуктів потребує багатовекторних рішень. Мясной бизнес. № 4, 2021. С.34-35. http://meatbusiness.ua/ 2. Василь Пасічний Інноваційні технології та перспективи розвитку м`ясопереробноїгалузі: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції, 24 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. Актуальні технології та інновації м`ясопереробної галузі С.21-22. https://drive.google.com/file/d/1cEb77Exz_KpbiohegSvPFn62jPxAeBng/view 3. Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, А.М. Гередчук Програма та тези матеріалів IX-ї Міжнародної науково-технічної конференції, «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції». 10-11 листопада 2020 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2020 р. Використання протеаз мікробіологічного походження для автолізу м`ясної сировини С.239-240 4. Development of composite sauces for pasteurized products.

							Proceedings Volume 59, book10.2. Biotechnologies and food technologies, University of Ruse «Angel Kanchev», October 2020 – p. 51-56. 5 V. Pasichniy, M. Polymbryk 5. Пасічний В. М., Мацук Ю. А., Гередчук А. М. The 13th International scientific and practical conference “Perspectives of world science and education” (September 9-11, 2020) CPN Publishing Group, Osaka, Japan. 2020. Удосконалення технології рибних страв за рахунок використання порошку псиліуму. С.213-216 6. Strashynskyi I. M., Pasichnyi V. M., Marynin A. I., Shtelmakh V. L. I Международная научно-практическая конференция “FUNDAMENTAL AND APPLIED RESEARCH IN THE MODERN WORLD”, 26-28 августа 2020 года Бостон, США. PROTEIN PREPARATIONS OF ANIMAL ORIGIN IN TECHNOLOGY OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS Стор. 49-56 7. Strashynskyi I. M., Pasichnyi V. M., Fursik O. P., Shtelmakh V. L The 6-thInternationalscientific andpracticalconference −Modernscience: problemsandinnovation s (August 23-25, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. – Developmentofprocessfl uidsforbloodproducts P. 139-141 8. Pasichnyi Vasyl1, Marynin Andrii1, Zheludenko Yuliia1, Andriyko Lyudmila. Oleoresins effect on cooked poultry sausages stability. 2021 21-22 травня в Державному університеті Гулістан «Природний використання сполук у промисловості та сільському господарстві Республіканська науково-практична конференція `Перспективи`, Узбекистан, С.101.

							9. Грищенко, О. А., & Пасічний, В. М. (2021). Використання текстурованих рослинних білків в технологіях виробництва аналогів м`ясних виробів. The XX International Science Conference «Priorities in the development of science and education», April 13 – 16, 2021, Budapest, Hungary. Priorities in the development of science and education, 20, С.131-133. 10. Дьяченко, Є. В., & Пасічний, В. М. Напівфабрикати забагачені йодом. The XXIII International Science Conference «Theory, practice and science», April 27 – 30, 2021, Tokyo, Japan.Theory, practice and science, 13, С.429-431. 38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних

							мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу 1. 2019 рік. Керівник магістранта Кохан Б.А. Виборов перше місце у другому етапі Всеукраїнської олімпіади студентів з Харчових технологій 2. 2019, 2020, 2021 роки член журі на I і II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з "Харчових технологій" 38.19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Академік Національної академії наук Вищої освіти України (Диплом академіка відділеня загальнотехнічного, від 17.11.2020 року (Серія ГОN№012-20)) 2. ТЕХНІЧНИЙ КОМІТЕТ СТАНДАРТИЗАЦІЇ. Член КОМІТЕТУ ТК-140 "Молоко, м`ясо та продукти їх переробки " з 2019 року. 3. Голова Первинної профспілкової організації НУХТ Профспілки освіти і науки України

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**
РН16. Вільно володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини, готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичної обробки отриманих результатів.	☐	ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є:

			форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН15. Розробляти та впроваджувати інноваційні технології застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин з врахуванням принципів технологічної доцільності і безпечності.	☐	ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
РН14. Демонструвати знання та розуміння до основних вимог щодо продовольчої сировини, продуктів харчування з	☐	ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист

погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини, зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і загальних закономірностей цих перетворень.			числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
РН13. Розробляти та гармонізувати нормативну документацію, технологічні регламенти та рекомендації промисловості у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням вимог європейського і світового законодавства.	☐	ОК 4. Управління науковими проектами	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів

			оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
РН12. Знати принципи фінансування науково-дослідної роботи, структури кошторисів на її виконання, підготовки запиту на отримання фінансування, складання звітної документації.	☐	ОК 4. Управління науковими проектами	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН11. Планувати та здійснювати науково-педагогічну діяльність на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування.	☐	ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК10. Педагогічна практика	Консультації з керівником практики. Опанування видів науково-педагогічної діяльності, що	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться шляхом перевірки і оцінювання

			віднесені до пасивної частини практики, під керівництвом наукового керівника та самостійно. Самостійна робота з опрацювання матеріалів для підготовки до проведення аудиторних занять та консультацій відповідно до затвердженої програми. Проведення аудиторних занять (активна частина практики) відповідно до затвердженої програми. Участь у перевірці поточних модульних заходів. Самостійна робота з підготовки та опрацювання матеріалів для оформлення звіту та щоденника з педагогічної практики.	повноти і якості підготовки всіх завдань практики, передбачених програмою педагогічної практики відповідно до робочого графіка та набуття усіх необхідних компетентностей. Контроль якості оформлення звіту та повноти викладеного матеріалу згідно з програмою практики. Оцінювання рівня знань при захисті звіту з практики, шляхом оцінювання відповідей на питання НПП та ПП кафедри.. Формою підсумкового контролю успішності навчання здобувачів є диференційований залік.
		ОК 3. Педагогіка та психологія вищої професійної школи	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН10. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення для ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.	☐	ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист

		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН9. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.	☐	ОК10. Педагогічна практика	Консультації з керівником практики. Опанування видів науково-педагогічної діяльності, що віднесені до пасивної частини практики, під керівництвом наукового керівника та самостійно. Самостійна робота з опрацювання матеріалів для підготовки до проведення аудиторних занять та консультацій відповідно до затвердженої програми. Проведення аудиторних занять (активна частина практики) відповідно до затвердженої програми. Участь у перевірці поточних модульних заходів. Самостійна робота з підготовки та опрацювання матеріалів для оформлення звіту та щоденника з педагогічної практики.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться шляхом перевірки і оцінювання повноти і якості підготовки всіх завдань практики, передбачених програмою педагогічної практики відповідно до робочого графіка та набуття усіх необхідних компетентностей. Контроль якості оформлення звіту та повноти викладеного матеріалу згідно з програмою практики. Оцінювання рівня знань при захисті звіту з практики, шляхом оцінювання відповідей на питання НПП та ПП кафедри.. Формою підсумкового контролю успішності навчання здобувачів є диференційований залік.
		ОК 3. Педагогіка та психологія вищої професійної школи	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового

			презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 2. Історія філософії та філософія науки	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН8. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.	☒	ОК 2. Історія філософії та філософія науки	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.

		ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 3. Педагогіка та психологія вищої професійної школи	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК10. Педагогічна практика	Консультації з керівником практики. Опанування видів науково-педагогічної діяльності, що віднесені до пасивної частини практики, під керівництвом наукового керівника та самостійно. Самостійна робота з опрацювання матеріалів для підготовки до проведення аудиторних занять та консультацій відповідно до затвердженої програми. Проведення аудиторних занять (активна частина практики) відповідно до затвердженої програми. Участь у перевірці поточних модульних заходів. Самостійна робота з підготовки та опрацювання матеріалів для оформлення звіту та щоденника з	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться шляхом перевірки і оцінювання повноти і якості підготовки всіх завдань практики, передбачених програмою педагогічної практики відповідно до робочого графіка та набуття усіх необхідних компетентностей. Контроль якості оформлення звіту та повноти викладеного матеріалу згідно з програмою практики. Оцінювання рівня знань при захисті звіту з практики, шляхом оцінювання відповідей на питання НПП та ПП кафедри.. Формою підсумкового контролю успішності

			педагогічної практики.	навчання здобувачів є диференційований залік.
РН5. Мати передові та концептуальні та 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.	☒	ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
		ОК 8. Маштабування та математичне	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з	Контроль успішності навчання здобувачів

		модулювання в харчових технологіях	використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН6. 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.	☒	ОК 4. Управління науковими проектами	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.

		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
РН4. Планувати, організувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.	☒	ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсова робота).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсової роботи та

				~~його публічний захист~~
		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН3. 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.	☒	ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист

		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН2. Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування	☒	ОК 5. Методи наукових досліджень та планування експерименту	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами

висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.			тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 8. Маштабування та математичне модулювання в харчових технологіях	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій та автоматизованих програмних продуктів. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводяться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань

			Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
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	☒	ОК 1. Наукова комунікація іноземною мовою	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, виступами здобувачів, в т.ч у форматі дискусії, виконанням творчих завдань. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або окремих питань дисципліни; усне опитування; підготовка повідомлення з доповіддю. виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 4. Управління науковими проектами	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що

			Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
		ОК 7. Інструментальні та фізико-хімічні методи кількісного та якісного аналізу	Мультимедійні лекції. Лабораторне заняття, що проводиться як науково-дослідна робота (НДРС), яку здобувач виконує за певною тематикою, з презентацією результатів роботи у форматі круглого столу. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: усне опитування; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
		ОК 9. Фаховий колоквіум	Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.
РН7. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у	☒	ОК 6. Актуальні проблеми харчових технологій	Мультимедійні лекції. Лабораторні заняття з елементами інформаційно-пошукового й аналітичного підходів та науково-дослідної роботи (НДРС). Самостійна робота, в тому числі з вивчення	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: тестування знань здобувачів

контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.			оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку. Виконання індивідуального завдання (курсової роботи).	з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; виконання і захист лабораторної роботи; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є екзамен, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування. Виконання розділів і креслень курсового проекту та його публічний захист
		ОК 4. Управління науковими проектами	Мультимедійні лекції. Практичні заняття у вигляді семінарів з мультимедійними презентаціями, у форматі дискусій та з підготовленими доповідями. Самостійна робота, в тому числі з вивчення оприлюднених навчальних матеріалів на платформі Moodle. Консультування у викладача, як безпосередньо, так і опосередковано через електронні засоби зв'язку.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Формами поточного контролю, що підлягають оцінюванню є: виконання письмових контрольних робіт за темами лекційного курсу; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання та захист контрольної роботи (для студентів заочної форми навчання). Формою підсумкового контролю є диференційований залік, що проводиться за допомогою таких методів: письмової роботи; складання тестів у електронній системі університету, усного опитування.