

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Освітня програма	29422 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	104
Повна назва ЗВО	Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"
Ідентифікаційний код ЗВО	02071180
ПІБ керівника ЗВО	Сокол Євген Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.kpi.kharkov.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/104>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	29422
Назва ОП	Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра технології жирів та продуктів бродіння
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Економіка бізнесу і міжнародні економічні відносини; Іноземні мови
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61002, м. Харків, вул. Кирпичова, 2
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	56130
ПІБ гаранта ОП	Демидов Ігор Миколайович
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Ihor.Demydov@khpi.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(095)-185-32-67
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(098)-442-86-14

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

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

Підґрунтям для розробки та удосконалення діючої ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» за спеціальністю 181 «Харчові технології» став багаторічний досвід підготовки здобувачів (кафедра існує з 1930 р.) і високий потенціал та професіоналізм професорсько-викладацького складу.

Набір здобувачів ОС «Магістр» за ОП зі спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізаціями 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» та 181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» було розпочато у 2016 р. на підставі акту узгодження переліку спеціальностей та ліцензованого обсягу (Наказ МОН №1151 від 06.11.2015р.). Освітня програма була розроблена проектною групою кафедри «Технології жирів та продуктів бродіння» під керівництвом д.т.н., проф., професора кафедри І.М. Демидова, та затверджена Вченою Радою НТУ «ХПІ» 29 квітня 2016 року (наказ НТУ «ХПІ» №286ОД від 13.06.2016р.). З 2018р. здійснюється підготовка магістрів за ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства», яка затверджена Вченою Радою НТУ «ХПІ» протокол №1 від 08 січня 2019 року.

У 2021 році ОП було приведено у відповідність до вимог Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом МОН України від 22.10.2020 №1295, та затверджена Вченою Радою НТУ «ХПІ» - протокол № 4 від 30 квітня 2021 року. У 2022 році ОП була переглянута, скорегована та затверджена Вченою Радою НТУ «ХПІ» протокол № 4 від 27 травня 2022 року. У 2023 р. затверджено оновлену ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» Вченою радою НТУ «ХПІ» (протокол №4 від 05.05.2023р.) <https://cutt.ly/awZVtRWu>. З вересня 2023 року здійснено набір та розпочато освітню діяльність за оновленою ОП. Зміст кожної складової програми орієнтується на сучасні тенденції розвитку олійно-жирової галузі та виробництва продуктів бродіння і виноробства, зауваження та пропозиції стейкхолдерів і здобувачів. Зокрема, під час останніх переглядів ОП для формування у здобувачів індивідуальної освітньої траєкторії та вдосконалення фахових компетентностей було відкориговано перелік вибіркового компоненту.

Акредитація ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» другого (магістерського) рівня вищої освіти 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	2023 - 2024	36	24	12	0	0
2 курс	2022 - 2023	29	23	5	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	5986 Технології продуктів бродіння і виноробства 6409 Технології жирів і жирозамінників 19963 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел 29421 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
другий (магістерський) рівень	29422 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства 4624 Технології продуктів бродіння і виноробства 4969 Технології жирів і жирозамінників 20429 Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел 30561 Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	28999 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	282386	91582
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	282386	91582
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	<i>ОПП_маг_181_2023.pdf</i>	/QKzpKHdociheZIRybXr4ANhFoSe1cVzVComvrv75c=
Навчальний план за ОП	<i>НП_маг_181_2023.pdf</i>	Jhp2ZexHzNqWdnjCuxO32bXtlxzH8DkEomoev2hECTA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_181_ЗМЖК_Ювілейний_маг_2023.pdf</i>	L/tdFFYYozHHJOG9RKeqEsT5CySebm/orBHDnCaFBkog=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_181_УкрНДІОЖ_маг_2023.pdf</i>	/nHugYJRC4cWL59pLN8V16+UfUhrbQpoWAhN+Sbfor s=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_181_Абінбев_Ефес_Україна_маг_2023.pdf</i>	2EzO4ls8slmXkMaeQXdztR5oyooliCzMGxsHWZsA42E=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП – підготовка фахівців, здатних до комплексного вирішення задач та проблем харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

Унікальність ОП полягає у: освітня програма магістра передбачає поглиблену теоретичну та практичну підготовку фундаментальних та прикладних наукових основ інноваційної діяльності у сфері технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства з метою розробки та впровадження у виробництво якісних і безпечних харчових продуктів. Особливостями програми є те, що вона:

- орієнтована на сучасні вимоги до фахівців у сфері виробництва олійно-жирових продуктів, продуктів бродіння і виноробства;
- забезпечує глибокі знання теоретичних основ технології жирів, продуктів бродіння і виноробства;
- забезпечує підготовку фахівців для підприємств олійно-жирової галузі, виробництва продуктів бродіння і виноробства через співпрацю з галузевими НДІ, спілками та асоціаціями, профільними підприємствами, через потужну базу практичної підготовки та інноваційні технології викладання;
- передбачає використання елементів дуальної освіти на профільних вітчизняних підприємствах, у наукових установах для теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти, що сприяє вдосконаленню професійних знань, умінь та навичок для забезпечення відповідного рівня професійної діяльності й впровадження інноваційних рішень у харчових технологіях.

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

Цілі ОП відповідають стратегічному напрямку розвитку НТУ «ХПІ», визначеному у «Місії та баченні НТУ «ХПІ»» (<http://www.kpi.kharkov.ua/ukr/mission/>) та «Стратегічному плані розвитку «НТУ «ХПІ» на 2019-2025 роки» (<https://cutt.ly/dwZKb5th>), а саме:

- реалізація широкого спектру освітніх послуг, затребуваних основними профільними ринками;
- проведення фундаментальних і прикладних наукових досліджень, трансфер їх результатів в освітній процес, забезпечення потреб підприємств та установ харчової галузі через ефективну діючу технологію співпраці за рахунок спадкоємності науково-дослідних традицій та шкіл;
- сприяння гармонійному розвитку особистості та забезпечення підготовки нової генерації професіоналів, здатних

комплексно поєднувати дослідницьку, проектну та підприємницьку діяльність за рахунок глибокого засвоєння фундаментальних знань;
– підвищення потенціалу можливостей збереження своєї академічної суті, своєрідності та індивідуальності.

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

Цілі та програмні результати навчання ОП обговорюються на зустрічах гаранта та робочої групи ОП із здобувачами вищої освіти (протокол каф. №6 від 21.12.22 р., №7 від 19.01.2023 р., №8 від 21.02.2023 р., №9 від 28.03.2023 р.). До складу робочої групи входить здобувач, який на засіданнях робочих груп приймає участь в обговоренні цілей та програмних результатів навчання ОП. Цілі та програмні результати навчання ОП обговорюються також із випускниками програми. Пропозиції випускників, зокрема, Богдана Яценка, головного технолога ТОВ «ЗМЖК Ювілейний», випускника кафедри технології жирів та продуктів НТУ «ХПІ» 2021 р., було враховано в ОП під час формування освітніх компонентів – розширено профільований пакет 01 "Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел" дисципліною «Технології та використання ефірних олій», а профільований пакет дисциплін 02 "Технології продуктів бродіння і виноробства" – дисципліною «Актуальні питання пивоваріння» для вдосконалення фахових компетентностей, які забезпечать необхідний рівень підготовки здобувачів. Крім того, його відгуком підтверджується, що ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» другого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» є кваліфікованою, якісною та завершеною, а також схваленою фахівцями ТОВ «ЗМЖК Ювілейний».

- роботодавці

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП враховуються також інтереси та пропозиції роботодавців <http://surl.li/qqaxd>. Такі обговорення щодо удосконалення ОП традиційно проходять під час проведення «круглих столів» на науково-технічних конференціях різного рівня, в тому числі і міжнародних, на ярмарку робочих місць «Політех», який проводиться в НТУ «ХПІ» (<http://career.kharkov.ua/>).

Із урахуванням побажань директора Чернігівського відділення приватного акціонерного товариства АВ InBev Efes Україна Євгена Ворожка, який зазначив, що сучасні харчові технології передбачають широке застосування різних харчових добавок, переглянуто перелік обов'язкових освітніх компонент та додано дисципліну «Асортимент та використання харчових добавок» для посилення ПР1, ПР2, ПР11 та адаптування до вимог сучасного бізнес-середовища

Компетентності, що формуються в результаті навчання відповідають потребам ринку праці та вимогам до формування конкурентоздатного фахівця. Вони відповідним чином реалізуються в ОП через вибіркові освітні компоненти професійної підготовки та програмні результати навчання. Зокрема це підтверджується відгуками директора УкрНДІОЖ НААН, к.т.н. П. Петіка; директора Чернігівського відділення приватного акціонерного товариства АВ InBev Efes Україна Є. Ворожка, головного технолога ТОВ «ЗМЖК Ювілейний» Б. Яценка.

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховані в аспекті активізації процесів, направлених на покращення якості освітньої діяльності та якості викладання навчальних дисциплін, практичної підготовки, наукової роботи, збереження та розширення контингенту осіб, що навчаються в магістратурі, тематикою кваліфікаційних робіт. Співпраця Українського науково-дослідного інституту олій та жирів Національної академії аграрних наук України з Національним технічним університетом «ХПІ» дає можливість здобувачам вищої освіти вдосконалити фахові компетентності. Зокрема це підтверджується відгуком на чинну ОП директора УкрНДІОЖ НААН, к.т.н., П. Петіка, який запропонував розширити перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки, оскільки це дозволить посилити можливість здобувачів ОП формувати індивідуальну освітню траєкторію. На його думку, введення дисципліни «Сучасні рецептурні компоненти харчових продуктів» буде сприяти сучасному підходу до розробки рецептурного складу харчових продуктів, що базується на обранні певних видів сировини та додаткових компонентів.

- інші стейкхолдери

Інтереси стейкхолдерів враховуються під час проведення зустрічей гаранта та робочої групи ОП із здобувачами вищої освіти. Враховуються рекомендації, висловлені на засіданнях кафедри (протокол каф. №6 від 21.12.22 р., №7 від 19.01.2023 р., №8 від 21.02.2023 р., №9 від 28.03.2023 р.).

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

Моніторинг тенденцій розвитку спеціальності та ринку праці (<http://career.kharkov.ua/>) дозволив забезпечити формування цілей і програмних результатів ОП. Підприємства постійно розширюють асортимент продукції, оновлюють технічне оснащення, використовують інноваційні технології. З урахуванням цього на ОП передбачено досягнення таких РН, як вміння застосовувати та використовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, спеціалізоване програмне забезпечення, які використовуються на підприємствах олійно-жирової галузі та галузі бродильних виробництв (РН 3, 4). На ринку праці високий попит на магістрів, які вміють відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій (РН 1), обирати та впроваджувати у практичну

виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій (РН 5), оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів (РН 11). Відповідність цілей та програмних результатів навчання ОП сучасним вимогам суспільства також підтверджується схвальними відгуками стейкхолдерів <https://cutt.ly/dwXczEEr>.

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

Галузевий та регіональний контекст враховані у формулюванні цілей та програмних результатів ОП. При формуванні ОП особливу увагу звернули на вимоги щодо формування компетентностей відповідно до наступних документів:

1. Указ Президента України «Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text>).

2. Стратегії розвитку експорту продукції сільського господарства, харчової та переробної промисловості України (<https://cutt.ly/LfN5QrV>).

3. Стратегією розвитку аграрного сектору економіки <http://surl.li/daqgg>.

В ОП передбачено обов'язкові компоненти ОК1, ОК4 і ОК6, що спрямовані на посилення знань щодо оцінки привабливості зовнішнього і внутрішнього ринку продукції відповідних галузей з урахуванням якості та безпеки харчової продукції (РН2, РН5, РН6).

Регіональний контекст ОП пов'язано із Стратегією розвитку Харківської області на період 2021-2027 роки (<https://cutt.ly/TwZKQypX>), вимог роботодавців.

Під час формування цілей та програмних результатів ОП та у робочих програмах дисциплін враховували галузевий і регіональний контекст, що відображено у ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8 та забезпечує формування РН2-РН7, РН10-РН11. Отже, цілі та програмні результати навчання ОП відповідають тенденціям розвитку галузі і регіону.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП використовувався досвід вітчизняних ЗВО, які здійснюють підготовку здобувачів за спеціальністю 181 – Харчові технології, зокрема фахівців для олійно-жирової та бродильної галузі, а саме: Національний університет харчових технологій <https://nuft.edu.ua/>, Одеський національний технологічний університет <https://ontu.edu.ua/> в частині формування вибіркового компонентів ОП. За результатами аналізу ОП цих університетів відкориговано зміст обов'язкових та вибіркового дисциплін, що забезпечує досягнення РН1, РН2 та РН11.

Рекомендації, надані академічною спільнотою під час міжнародних науково-практичних конференцій, під час особистого спілкування враховано у формулюваннях програмних результатів навчання, виборі напрямів наукових досліджень і тем кваліфікаційних робіт.

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

Досягнення результатів навчання за даною ОП відповідають результатам навчання, визначених стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти, який затверджено наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295, і забезпечуються через вивчення обов'язкових компонентів:

РН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій – дисципліни ОК2, ОК3, ОК5, ОК9;

РН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах – дисципліни ОК1, ОК5, ОК6, ОК7;

РН3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях – дисципліни ОК7, ОК8;

РН4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних – дисципліни ОК7, ОК8;

РН5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій – дисципліни ОК1, ОК4, ОК7, ОК9;

РН6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки – дисципліни ОК1, ОК4;

РН7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців – дисципліна ОК7;

РН8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі – дисципліна ОК3;

РН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій – дисципліна ОК2;

РН10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки – дисципліни ОК7, ОК8, ОК9;

РН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у

виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів – дисципліни ОК5, ОК6, ОК7, ОК9.

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 другого (магістерського) рівня вищої освіти затверджено наказом МОН України від 22.10.2020 р. №1295.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

64

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

26

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

Зміст ОП у повній мірі відповідає предметній області за спеціальністю 181 «Харчові технології», що регламентується Стандартом вищої освіти України за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня.

Метою ОП є підготовка фахівців, здатних до комплексного вирішення задач та проблем харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог. Здобувачі вищої освіти під час навчання використовують сучасне лабораторне і технологічне обладнання, комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, а також, виконують проектні і науково-дослідні роботи, пов'язані з дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства.

Об'єктами вивчення під час реалізації ОП є технологічні процеси і харчові продукти. Освітня програма включає обов'язкові компоненти, які розкривають об'єкти вивчення та/або діяльності у сфері технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства (ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8), науково-дослідницьку складову забезпечують ОК3, ОК7, ОК8. Теоретичний зміст предметної області (наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології) реалізовано в ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 та посилено в ВП та ВВП.

Опанування методів, методик та технологій відбувається при вивченні освітніх компонент: ОК4, ОК5, ОК 6, ВП (щодо контролю й забезпечення якості та безпечності харчових продуктів); ОК7, ОК8 (щодо методів планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів); ОК4, ОК5, ОК7, ОК8, ОК9, ВП, ВВП (щодо технологій жирів, продуктів бродіння і виноробства). Опанування та використання інструментів та обладнання (спеціалізованого лабораторного і технологічного обладнання, приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпечення) реалізоване в таких освітніх компонентах: ОК4-ОК9, ВП, ВВП. Програмні результати навчання, які забезпечують загальні компетентності, досягаються вивченням обов'язкових дисциплін гуманітарно-економічного спрямування (ОК1, ОК2, ОК3). Всі освітні компоненти ОП мають чітку структуру та логічно пов'язані між собою.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії визначається Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>.

Вибір дисциплін в НТУ «ХПІ» здійснюється згідно Положення про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін <https://cutt.ly/HwZVOisx>. Здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через можливість вибору дисциплін, що відносяться до дисциплін вільного вибору, в обсязі, що становить не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. Крім того, важливим у формуванні індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів є можливість вибору тем для наукового дослідження, курсових та кваліфікаційних робіт, баз для проходження практики (Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти <https://cutt.ly/VwZVGFSy>).

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

Вибір студентом навчальних дисциплін в обсязі, що складає не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, створює умови для досягнення ними таких цілей: поглибити професійні знання в межах обраної освітньої програми та здобути додаткові загальні та спеціальні професійні компетентності в межах спеціальності або споріднених спеціальностях у тій же самій галузі знань; ознайомитись із сучасним рівнем наукових досліджень у інших галузях знань та розширити або поглибити результати навчання за загальними компетентностями. Вибір дисциплін в НТУ «ХПІ» здійснюється згідно Положення про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін <https://cutt.ly/HwZVOisx>. Кафедра ознайомлює студентів з переліком вибірових дисциплін. Ознайомлення відбувається через можливості окремих сторінок на сайті НТУ «ХПІ», сайті інституту, шляхом організації зустрічей з представниками кафедр тощо. На сайті кафедри технології жирів та продуктів бродіння розміщені перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки <https://cutt.ly/awZVLNgm>. Вибір дисциплін студентами здійснюється шляхом подачі письмової заяви на ім'я директора інституту. На підставі поданих заяв дирекція інституту формує індивідуальний навчальний план для кожного студента, розподіляє академічні групи за обраними дисциплінами та подає до навчальної частини відомості про вибрані дисципліни для складання розкладу занять. У продовж навчального процесу студенти формують власну освітню траєкторію завдяки дисциплінам, які пропонуються на вибір.

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

В освітній програмі «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» та навчальному плані підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня передбачена переддипломна практика тривалістю 8 тижнів (15 кредитів), яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності. Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/VwZVGFSy> та проводиться на підприємствах харчової промисловості України <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/praktika/>, в структурних підрозділах НТУ «ХПІ» та інших організаціях, установах офлайн або онлайн за форс-мажорними обставинами – воєнний стан, карантин тощо, використовуючи дистанційні технології, зокрема платформу Office 365.

Здобувачі мають право вибору місця проходження практики, а також на укладання індивідуальних угод з підприємством, за заявою, в розрізі формування індивідуальної освітньої траєкторії. При визначенні змісту практики враховуються пропозиції роботодавців і випускників. Практична підготовка є обов'язковим компонентом ОП і спрямована на отримання здобувачем компетентностей: ІНТ, ЗК1, ЗК2, ЗК4, СК1, СК6.

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

До ОП включено такі компоненти, які дозволяють сформувати у здобувачів низку соціальних навичок (soft skills), а саме діяти соціально відповідально і свідомо, захищати інтелектуальну власність (відображено у ЗК4, СК3, РН8), забезпечуються ОК1, ОК3, ОК7, ОК9. Для забезпечення навичок вільного сприйняття на слух іншомовного мовлення (перш за все англійською мовою), розмовної взаємодії на загальну та вузькоспеціальну тематику, спонтанним монологічним мовленням іноземною (англійською) мовою введена дисципліна «Іноземна мова за професійним спрямуванням» (ОК2).

Професійною мовою презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців та ін. (відображено у СК5, РН7, РН9), забезпечуються ОК2, ОК7, ОК8. Soft skills дозволяють випускникам ЗВО бути успішними на своєму робочому місці.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт за спеціальністю відсутній.

Фахівці зі спеціальності 181 – Харчові технології можуть працювати, згідно з чинною редакцією Національного класифікатора України: Класифікатор професій (Зміна № 10 до ДК 003:2010):

- 1222.1 Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості
- 1222.2 Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості
- 1237.2 Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники
- 2149.1 Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)
- 2149.2 Інженер-дослідник
- 2149.2 Інженер із впровадження нової техніки й технології
- 2149.2 Інженер-контролер
- 2310.2 Викладач вищого навчального закладу
- 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми)
- 2447.2 Професіонали з управління проєктами та програмами
- 2471 Професіонали з контролю за якістю.

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 ОК ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів (включно із СР) визначається Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>. Згідно

положення, обсяг обов'язкових навчальних дисциплін має становити не більше 75 %, а вибіркового навчальних дисциплін – не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС освітньої програми. Рекомендована кількість годин аудиторних занять в одному кредиті ЄКТС від 50% до 33% від загального обсягу годин на навчальну дисципліну. Рекомендована частка самостійної роботи (денна форма навчання) складає 1/3–2/3 загального обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної навчальної дисципліни. Співвіднесення обсягу кредитів освітніх компонентів ОП із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти у навчальному плані складає:

1. Загальна підготовка – 9 кредитів (10%): 36% (аудиторні), 64% (самостійна).
2. Спеціальна (фахова) підготовка – 25 кредитів (28%): 43% (аудиторні), 57% (самостійна) без урахування переддипломної практики та підсумкової атестації.
3. Вибіркові освітні компоненти – 26 кредитів (29%): 43 % (аудиторні), 57% (самостійна).

В цілому за навчальний план аудиторне навантаження здобувачів вищої освіти складає 42 відсотків, самостійна робота 58 відсотків без урахування переддипломної практики та підсумкової атестації.

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

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється.

Відповідно до п.1.9 «Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f> визначено, що навчання в університеті може здійснюватися за дуальною формою навчання. Інформацію для ознайомлення здобувачів денної форми навчання щодо переведення на дуальну форму навчання наведено у тимчасовому положенні про порядок організації та проведення дуального навчання в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/VwZ28tuM>.

Прикладом застосування елементів дуальної форми здобуття освіти є формування індивідуального плану здобувача Сорокіної О.В., тристоронній договір № 25-01/1 від 25.01.2021р. «Про здобуття вищої освіти за дуальною формою» між здобувачем ОП Сорокіною О.В., ТОВ «Виробничо-кондитерська групою «Лісова казка» та НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/HwZ248wE>; навчання студентів в Академії пивоваріння AB InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, <https://cutt.ly/iwZ9u9YV>, <https://cutt.ly/ywZ9eDhb>, Школі Пивоваріння «AltBier» <https://cutt.ly/nwZ9fVct>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb> та ін.

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

http://vstup.kpi.kharkov.ua/admission/admission_rules/,
<http://vstup.kpi.kharkov.ua/programy-vstupnykh-vyprobuvan/>,
<http://vstup.kpi.kharkov.ua/edprogram/tekhnologii-zhyriv-produktiv-brodinnia-i-vynorobstva-magistr/>

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

Згідно з вимогами щодо здобуття освітнього ступеня магістр, затвердженими Міністерством освіти і науки України, прийом відбувається на конкурсній основі. До участі у конкурсі допускаються кандидати, які дотрималися усіх норм і правил, передбачених чинним законодавством, зокрема правил прийому до НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/zwXcvWT2>. Правила прийому переглядаються щорічно на відповідність Умовам прийому на навчання до ЗВО України.

Відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти у 2023р. вступники на ОС магістр подають електронну заяву, мотиваційний лист та складають фаховий іспит <https://cutt.ly/HwXcQnes>.

Конкурсний відбір на місця держзамовлення здійснюється на основі конкурсного бала, який враховує результати фахового іспиту відповідно до Правил прийому. При однаковій кількості балів враховується рейтинг мотиваційних листів. При вступі на небюджетні конкурсні пропозиції конкурсний відбір проводиться на основі розгляду мотиваційних листів, відповідно з Вимогами до мотиваційних листів вступників НТУ «ХПІ» у 2023 р. <https://cutt.ly/MwXcEyey>.

Особливості ОП ураховуються у мотиваційному листі, де здобувач зазначає його особисту зацікавленість у вступі на обрану освітню програму та відповідні очікування, досягнення у навчанні та інших видах діяльності.

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

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюються наступними Положеннями і правилами, яких послідовно дотримуються під час реалізації ОП, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу і розміщені на офіційному веб-сайті НТУ «ХПІ»:

Положенням про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/BwXcR6Mx>,

Положенням про порядок відрядження, переривання навчання, поновлення і переведення здобувачів вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки та права на повторне навчання <https://cutt.ly/DwXcONbw>,
Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ»

<https://cutt.ly/owXcAMmB>,

Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>.

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 ОП не було.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, забезпечується Положенням про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти у НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/owXcAMmB>.

Заяву про зарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здобувач подає на розгляд директора ННІХТІ. До заяви додаються документи, які підтверджують інформацію про неформальне/інформальне навчання. При цьому мають бути в тексті заяви, а також у документах зазначені: 1) суб'єкт, який здійснював неформальне навчання або з яким пов'язана професійна, громадська або інша діяльність, під час якої здобувались відповідні результати навчання; 2) попереднє навчання та досвід діяльності (в термінах набутих знань, навичок, умінь тощо), під час яких здобувались результати неформального/інформального навчання, зокрема, періоди (строки та обсяги). Процедура визнання описана у відповідному Положенні, яке розміщено на сайті НТУ «ХПІ».

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

Практика вказаних правил на відповідній ОП не застосовувалась за відсутності звернень здобувачів.

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

Згідно ЗУ «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-VII та відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f> освітній процес здійснюється за очною (денною) та заочною (дистанційною) формами навчання. Для здобувачів денної та заочної форм навчання, у визначений Вченою радою НТУ «ХПІ» період навчального року або за форс-мажорних обставинах – воєнний стан, карантин внаслідок COVID-19, навчання здійснюється за дистанційною формою.

В освітньому процесі використовують сучасні методи навчання: практичний, словесний, пояснювально-ілюстративний, наочний, дослідницький для досягнення здобувачами високого рівня компетентностей; нові освітні технології, що сприяють активізації навчального процесу та надають йому зазначеної спрямованості («Ігрове проектування» <http://surl.li/qqand>).

Для кожної дисципліни наявне навчально-методичне забезпечення, розміщене на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>. Вказані методи навчання сприяють досягненню програмних результатів навчання за рахунок поєднання теоретичних та практичних занять. Навчальні дисципліни фахового спрямування мають оптимізовану кількість практичних та лабораторних занять для забезпечення РН1-РН11. В табл. 3 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?

Навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, що відображене в наступних документах: Положення про академічну мобільність студентів, аспірантів, докторантів, науково-педагогічних та наукових працівників НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/BwXcR6Mx>, Положення про порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін <https://cutt.ly/HwZVOisx>, Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>.

Для забезпечення студентів інформацією використовується АСУ навчальним процесом НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/fwXTUEpL>), платформа Office 365, корпоративна електронна пошта, чати Telegram, веб-сайти НТУ «ХПІ». В умовах військового стану заняття проводяться з використанням інструментів відеозв'язку зокрема TEAMS. Згідно наказів № 110 ОД від 19.03.2022р. (<http://surl.li/epnlz>) та Наказу №177 від 29.05.2023р. <https://cutt.ly/8wXcNiMq>.

При виборі форм і методів викладання навчальних дисциплін були враховані результати опитувань здобувачів вищої освіти, щодо рівня задоволеності методами навчання і викладання за ОП. Протоколи кафедри № 7 від 19.01.2023 р., № 10 від 11.04.2023 р.). Онлайн-анкетування <https://web.kpi.kharkov.ua/ihti/anket/>.

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

Відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи здобувачів вищої освіти

регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>. Академічна свобода здобувачів базується на виборі освітніх компонентів для формування індивідуальної траєкторії (згідно ОП, це 29% від загального обсягу навантаження), тем курсових та кваліфікаційних робіт з відповідним напрямом і тематикою наукових досліджень, баз для проходження переддипломної практики, можливості навчатися одночасно за декількома освітніми програмами, формувати індивідуальний навчальний план, а також можливості висловити своє відношення до організації освітнього процесу через онлайн-анкетування <https://web.kpi.kharkov.ua/ihti/anket/>. Академічна свобода для професорсько-викладацького складу передбачає вибір методів навчання і викладання, творчий підхід під час розроблення змісту силабусів дисциплін.

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 *

Учасники освітнього процесу мають вільний доступ до сайту НТУ «ХПІ», на якому розміщені: Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>; Положення про навчання студентів за індивідуальним графіком; Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів <https://cutt.ly/4wXc9Jlo>. У силабусах дисциплін наведено інформацію щодо цілей, змісту та очікуваних РН, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонент ОП. Ця інформація доводиться до відома здобувачів під час зустрічей із гарантом ОП, а також на початку семестру викладачами дисциплін. Здобувачі отримують інформацію щодо порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів через особисті електронні кабінети. Навчально-методичні комплекси дисциплін розміщені на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>. Студент має право отримувати інформацію: про порядок вивчення навчальної дисципліни; види навчальних занять і контролю; види індивідуальних завдань; критерії та процедури оцінювання знань з навчальної дисципліни; результати кожного контрольного заходу.

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

Під час реалізації ОП поєднання навчання і досліджень відбувається шляхом реалізації дослідницької складової в компоненти ОП ОК3, ОК7, ОК8 за рахунок опанування здобувачами методології дослідницької роботи, що передбачає формування здатності до планування і виконання наукового дослідження у сфері харчових технологій, до аналізу одержаних результатів та формулювання висновків. Під керівництвом викладачів кафедри студенти займаються науковою роботою відповідно до напрямку діяльності кафедри. Здобувачі є учасниками наукових гуртків: «Інноваційні харчові технології» та "Vagantes", які функціонують на кафедрі технології жирів та продуктів бродіння (наказ НТУ «ХПІ» №423 ОД від 13.11.2023 р.). Результати наукових досліджень здобувачів ОС «Магістр» представлені у вигляді тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], Міжнародної науково-практичної конференції магістрантів та аспірантів [«Теоретичні та практичні дослідження молодих науковців»], Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (НУХТ), Міжнародної конференції «Олійно-жирова галузь: технології та ринок», <https://cutt.ly/rwXcoBWd>.

За 2019-2023рр. зі здобувачами опубліковано 48 тез доповідей, 8 статей, отримано 1 патент. Найкращі роботи публікуються у фахових вітчизняних та іноземних виданнях (Д. Калініченко, Д. Савченко, Ю. Кудрявцева) <https://cutt.ly/rwXcoBWd> та щорічно подаються на Конкурс студентських робіт. У 2021р. здобувач ОС «Магістр» Шкредов Іван став переможцем II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» і одержав диплом переможця III ступеню <https://cutt.ly/cwXc6UHg>. Студентка Калініченко Діана здобув I місце у конкурсі дипломних робіт магістрів НТУ «ХПІ» (Наказ НТУ «ХПІ» № 1027 СТ від 19.06. 2023 р) <https://cutt.ly/vwXvqRfk>. Зінов'єва Єлизавета стала переможцем 1 туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук 2022-2023. Наказ НТУ «ХПІ» №142 ОД від 13 квітня 2023 року <http://surl.li/qdbjc>.

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

Для оновлення змісту освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик викладачі використовують наукові публікації, матеріали міжнародних науково-практичних конференцій, результати власних наукових досліджень <https://cutt.ly/rwXcoBWd>.

Значимість досліджень вчених кафедри також підтверджується участю:

1. Некрасова П.О., д.т.н., проф., зав. каф. ТЖ та ПБ, як наукового керівника у держбюджетній темі НААН України (ДР № 0116U000090);
 2. Демидова І.М., д.т.н., проф., проф. кафедри ТЖ та ПБ (керівник) та Півень О.М., к.т.н., доц., проф. каф. ТЖ та ПБ (відповідальний виконавець) у господарчих договорах №48913, №48984, №48985, №48011, №48012, №48918, №48946, №48051, №48052, №48083, №48084.
 3. Чумак О.П. к.т.н., доц., проф. кафедри ТЖ та ПБ у господарчих договорах №48918, №48946 (науковий керівник), № 3/19 (799/9), №1/19 (відповідальний виконавець).
 4. всіх викладачів кафедри у НДР, що виконується викладачами в межах робочого часу, № держреєстрації 0119U002617 (наказ НТУ «ХПІ» № 339 ОД від 20.08.2019 р.), керівник: П.О. Некрасов, д-р техн. наук, проф.
 5. всіх викладачів кафедри у НДР, що виконується викладачами в межах робочого часу ДР № 0123U103213 (Наказ НТУ «ХПІ» № 197 ОД від 21.06.2023 р.), керівник: П.О. Некрасов, д-р техн. наук, проф.
- Викладачі кафедри постійно проходять стажування на підприємствах та у наукових установах галузі, що дозволяє викладачам практично освоїти сучасні способи виробництва та методи контролю якості сировини та безпеки олійно-жирових продуктів, продуктів бродіння і виноробства та є підґрунтям оновлення змісту освітніх

компонентів. Зокрема, досвід набутий в Українському науково-дослідному інституті олій та жирів НААН України (Наказ НТУ «ХПІ» № 979С від 29.09.2022 р., Наказ НТУ «ХПІ» №2424 С від 25.11.2020 р.) застосовано у викладанні дисциплін ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ВП1.1, ВП1.2; на підприємстві ТОВ «ФАКТ-2019» (виробництво пива) (Наказ НТУ «ХПІ» №946 С від 09.07.2021 р.) застосовано у викладанні дисциплін ОК4, ОК7, ОК8, ВП2.1, ВП2.3; на підприємстві ПП «Торговий дім "Золота миля"» (виробництво харчових продуктів) (Наказ НТУ «ХПІ» № 979С від 29.09.2022р) застосовано у викладанні дисциплін ОК4, ОК5, ОК6; на підприємстві ТОВ «ОптимусАгро Трейд» (Наказ НТУ «ХПІ» №1889С від 07.12.2023 р.) застосовано у викладанні дисциплін ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ВП1.1, ВП1.2. Зміни в ОК погоджуються з гарантом ОП та оприлюднюються у модульному середовищі освітнього процесу на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>.

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

Згідно зі стратегією інтернаціоналізації НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/PwXcuN2r> навчання та викладання на даній ОП відбувається шляхом реалізації таких форм інтернаціоналізації ЗВО:

- Міжнародні договори (у листопаді 2021 р. підписано прямий Договір між НТУ «ХПІ» та підприємством Allfein Feinkost GmbH & Co. KG. на проходження студентами практики на потужностях німецького підприємства <https://cutt.ly/IwXcdb56>.

- Шляхом участі викладачів та студентів у міжнародних галузевих конференціях, зокрема, "Олійно-жирова галузь: технології і ринок", "Сучасні технології соєвої індустрії", MicroCAD: Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я, International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), Bulgaria <https://cutt.ly/rwXcoBWd>.

- Відповідно до наказу МОН України № 963 від 01 вересня 2021р.здобувачі ОП та викладачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз <http://library.kpi.kharkov.ua/uk/resursu>.

- Публікація результатів наукових досліджень, зокрема за 2019-2023: в іноземних виданнях – 13, Scopus, Web of Science – 18.

- Ведуться перемовини з Policy Advisor Internationalisation – Erasmus+ KA171 Ghent University - International Relations Office та University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca щодо участі у проєкті Erasmus+ KA171.

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?

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП, регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» (п. 8.4, 8.5) <https://cutt.ly/MwZLR36f>.

Основні види контрольних заходів: поточний контроль – відбувається під час практичних/лабораторних занять та виконання завдань самостійної роботи, засоби поточного контролю здобувачів вищої освіти та система оцінювання відображена викладачами у силабусах <https://cutt.ly/mwXcGSz9>; підсумковий контроль – проводиться у формі екзамену або диференційованого заліку в обсязі навчального матеріалу, визначеного силабусом освітнього компоненту конкретної навчальної дисципліни, у терміни, що встановлені робочим навчальним планом та графіком навчального процесу. Атестація передбачена на 2 курсі у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи.

Програмні результати навчання здобувачів перевіряються за допомогою поточного, підсумкового контролів та атестації відповідно до Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг здобувачів НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/4wXc9Jlo>); Положення про моніторинг результатів навчання студентів НТУ «ХПІ» <http://surl.li/poymh>.

Для здобувачів денної та заочної форм навчання, у визначений Вченою радою НТУ «ХПІ» період навчального року або за форс-мажорних обставинах – воєнний стан, карантин внаслідок COVID-19, навчання здійснюється за дистанційною формою <http://surl.li/nvvcx>. Досягнення студентів також можуть перевірятися оцінюванням всіх видів робіт за формами контролю на платформі Moodle і автоматично доводиться здобувачеві (<https://dlc.kpi.kharkov.ua>).

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів (поточний контроль, підсумковий контроль, атестація), згідно Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>, забезпечується їх описом у силабусах і роз'ясненням викладачами цієї інформації здобувачам.

Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюються відповідно до «Положення про критерії та систему оцінювання знань та вмінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ»» (<https://cutt.ly/4wXc9Jlo>).

Силабуси навчальних дисциплін розміщують на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>, де зазначені заходи та критерії оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

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

На початку вивчення кожної дисципліни викладачі дисциплін ОП усно доводять до здобувачів вищої освіти інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання, повідомляють, що на сайті кафедри

(<http://surl.li/qdbwh>) розміщуються силабуси навчальних дисциплін <https://cutt.ly/mwXcGSz9>, де зазначається опис оцінювання знань студентів під час проведення поточного контролю (захисту лабораторних робіт, тестів, виконання індивідуальних завдань, контрольних робіт тощо) та підсумкового контролю у формі заліку або екзамену у терміни, передбачені графіком навчального процесу <https://cutt.ly/8wXcNiMq>. Контроль відбувається згідно приведеної шкали оцінювання знань та умінь: національної та ЄКТС. Гарант, викладачі, завідувач кафедри повідомляють здобувачів ОП про зміни в розкладі занять чи про іншу, важливу для реалізації освітнього процесу інформацію через Office 365, по телефону, електронною поштою, через чат-групи тощо.

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

Атестація здобувачів вищої освіти за ОП здійснюється відповідно до вимог:

- Стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти;

- Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>;

- Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pmazw>.

Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Кваліфікаційна робота повинна відповідати вимогам Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgg>.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію, проходить обов'язкову процедуру перевірки на академічну доброчесність через сервіс, за позитивного результату допускається до публічного захисту.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється відповідно до:

«Положення про критерії та систему оцінювання знань та умінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ»

(<https://cutt.ly/4wXc9Jl0>), де визначені процедури проведення контрольних заходів; «Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ»» (<http://surl.li/pmazw>), де зазначено порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії, порядок проведення атестації; «Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ»», який регламентує організацію освітнього процесу (<https://cutt.ly/MwZLR36f>); графіка навчального процесу <https://cutt.ly/8wXcNiMq>.

На першому занятті викладач ознайомлює здобувачів про відповідні форми контролю. Силабуси розміщені на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>. Директор та заступник з навчальної роботи ННІХТІ, гарант, викладачі, що приймають участь в реалізації ОП, доводять до відома здобувачів графік освітнього процесу та консультацій викладачів, контролюють їх обізнаність з розкладом складання поточного та підсумкового контролю.

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

Об'єктивність екзаменаторів для студентів забезпечують такі критерії: тривалість екзамену, кількість питань та завдань, критерії оцінювання результатів екзамену, та визначені Кодексом етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgg>, Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>, Положенням про критерії та систему оцінювання знань та умінь і про рейтинг студентів НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/4wXc9Jl0>, Положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pmazw>. Процедури врегулювання конфлікту інтересів, порядок подання апеляцій студентами на проведені контрольні заходи регламентує Порядок розгляду скарг здобувачів освіти у ЗВО (<http://surl.li/pghgf>). Здобувач, який не погоджується з оцінкою, має право її оскаржити і подати апеляцію за процедурою оскарження контрольних заходів згідно з п.8.7 Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>. Рішення апеляційної комісії оскарженню не підлягає. На ОП, що акредитується, випадку конфлікту інтересів не було.

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

У Положенні про організацію навчального процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f> наведено основні процедури повторного проходження контрольних заходів (п.8.7. Перескладання та апеляція результатів підсумкового контролю). Графік ліквідації академічної заборгованості складається в навчально-науковому інституті хімічних технологій та інженерії, затверджується директором інституту та доводиться до відома здобувачів вищої освіти у паперовому і електронному вигляді. Ці процедури регламентуються положенням про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pmazw>.

На ОП, що акредитується, випадків повторного проходження контрольних заходів не було.

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

Здобувач, якщо він не згоден з результатами контрольних заходів, має право на апеляцію. Заява про апеляцію з візою директора інституту подається Ректору або проректору з науково-педагогічної роботи в день проведення екзамену після оголошення результатів атестації. Апеляція розглядається та приймається рішення про призначення повторного контрольного заходу на підставі Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f> та Положення про екзаменаційну комісію у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pmazw>. Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регламентує Порядок розгляду скарг здобувачів освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgf>, який надає право звернутися до адміністрації зі скаргою стосовно питань освітнього процесу. Цей документ передбачає подання скарги в письмовому виді. Адміністрація НТУ «ХПІ» об'єктивно, всебічно і вчасно перевіряє факти, викладені у скарзі. Скарги розглядаються і вирішуються у термін не більше одного місяця від дня її надходження. Адміністрація НТУ «ХПІ» письмово повідомляє заявника про результати перевірки скарги і суть прийнятого рішення. Прикладів застосування відповідних правил на ОП не було.

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

Основними документами в НТУ «ХПІ», які містять політику, стандарти, процедури дотримання академічної доброчесності <http://surl.li/pokgr>, є :

- Статут НТУ «ХПІ»;
- Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ»;
- Опис системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти НТУ «ХПІ»;
- Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ»;
- Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ»;
- Положення про репозитарій «Електронний архів НТУ «ХПІ»»;
- Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ»;
- Нормативно-правове забезпечення впровадження принципів академічної доброчесності.

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

Інструментом виявлення академічної недоброчесності здобувачів при проведенні контрольного заходу є перевірка кваліфікаційної роботи на плагіат згідно Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних роботах здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghmg>. Організацію перевірки вищезазначених матеріалів здійснюють завідувач кафедри. Кваліфікаційні роботи, які рекомендовано до захисту, розміщуються у Електронному репозитарії відповідно до Положення про Електронний репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghmr>. Здобувач подає на кафедру повну електронну версію своєї кваліфікаційної роботи у термін, встановлений рішенням кафедри, але не пізніше ніж за 1 день до строку закінчення терміну, відведеному згідно з графіком навчального процесу НТУ «ХПІ». Репозитарій створюється за допомогою програмного забезпечення DSpace для довгострокового зберігання метаданих та електронних документів, що використовується в академічних дослідженнях. Адреса Репозитарію в Інтернеті: <http://repositorygt.kpi.kharkov.ua/>. Питання академічної доброчесності за результатами перевірки кваліфікаційних робіт заслуховується на засіданні кафедри.

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

Популяризація принципів академічної доброчесності відбувається шляхом:

- інформування університетської спільноти про необхідність дотримання правил академічної етики <http://surl.li/pghgq>;
- розповсюдження методичних матеріалів з уніфікованим визначенням вимог щодо належного оформлення посилань на використані у письмових роботах матеріали; в НТУ «ХПІ» створено нормативну базу із забезпечення академічної доброчесності в освітньо-науковій діяльності вишу <http://surl.li/pokgr>;
- організації бібліотечно-інформаційним центром заходів з популяризації основ інформаційної культури; на сайті науково-технічної бібліотеки НТУ «ХПІ» (http://library.kpi.kharkov.ua/uk/Academic_Goodness) у вільному доступі для здобувачів вищої освіти викладено публікації (книги, статті, методичні матеріали, тощо) на тему «Академічна доброчесність»; відеоматеріали, вебінари та презентації; онлайн-курси; для студентів та викладачів НТУ «ХПІ» надаються консультації з питань академічної доброчесності та використання антиплагіатних систем співробітниками бібліотеки;
- ознайомлення здобувачів вищої освіти, викладачів з Регламентом перевірки на академічний плагіат <http://surl.li/pghmg>.

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

За порушення академічної доброчесності учасники навчального процесу можуть бути притягнені до академічної відповідальності, згідно ст. 42 Закону України «Про освіту», Кодексу етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgq>, Положенню про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>, а саме:

- повторне проходження оцінювання на підставі рішення Вченої ради ННІХТІ;
- повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП на підставі рішення Вченої ради ННІХТІ;
- відрахування з НТУ «ХПІ» на підставі рішення Вченої ради НТУ «ХПІ»;
- зниження семестрового академічного рейтингу на підставі рішення Вченої ради ННІХТІ;
- позбавлення стипендії на підставі рішення Вченої ради НТУ «ХПІ».

У разі виявлення низького рівня унікальності кваліфікаційної роботи, вона не допускається до розгляду та потребує доопрацювання.

Приклади порушень академічної доброчесності щодо здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників та факти необ'єктивного оцінювання здобувачів вищої освіти за ОП відсутні. У 2023 році на підсумковій атестації всі кваліфікаційні роботи здобувачів пройшли перевірку на плагіат успішно.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір викладачів проводиться на підставі Положення про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ» <http://surl.li/proktk> на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень конкурсною комісією, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад науково-педагогічних працівників. Під час конкурсного добору на підставі визначення рівня професіоналізму викладачів на ОП перевага надається науково-педагогічним працівникам, які відповідають займаній посаді та мають повну вищу освіту за профілем кафедри, науковий ступінь, вчене звання, достатній та високий рівень наукової активності викладача та документи, які свідчать про професійні якості претендента, що підтверджують відповідність освітньої та/або професійної кваліфікації, згідно до постанови КМУ №365 від 24.03.2021 року.

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

ОП реалізує наступні форми залучення роботодавців:

- Перегляд змісту ОП (підтверджується відгуками директора УкрНДІОЖ НААН, к.т.н. П. Петіка; директора Чернігівського відділення ПрАТ АВ InBev Efes Україна Є. Ворожка, головного технолога ТОВ «ЗМЖК Ювілейний» Б. Яценка).
- Участь в атестації на посаді голови ДЕК провідних фахівців галузі, зокрема у 2021 р. – Ходячих Ю. (директор "AB InBev Efes").
- Участь у рецензуванні кваліфікаційних робіт, зокрема Микитченко О., директор з виробництва групи ТОВ Компанії «БАЛЕКС»; Пушкар О., головний технолог ТОВ «Малтюрор Юкрейн»; Папченко В., заст. директора Укр. НДІОЖ НААН (наказ 1448СТ, 1449СТ, 31.10.2022; 1717С, 1716С від 13.11.2023).
- Надання баз практик та керівництво практикою від підприємства.
- Спільні навчальні проекти кафедри і підприємств України (проект "Open Agro University" <http://surl.li/qdmbq>, "Школа Пивоваріння" <https://cutt.ly/nwZ9fVct>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb>, «Академії пивоваріння» АВ InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, <https://cutt.ly/iwZ9u9YV>, <https://cutt.ly/ywZ9eDhb>, Nestle – програма стажування <http://surl.li/qmhaj>.
- підготовка здобувачів з використанням елементів дуальної форми освіти (договір 25-01/1 від 25.01.2021р.).
- Проведення занять фахівцями галузі безпосередньо на ТОВ "ВКГ Лісова казка", ТОВ «ФАКТ 2019», на олійноекстракційному заводі «ФГСОФ», ТОВ "Фабрика миловарні традиції", AltBier Brewery (<http://surl.li/qdmht>).
- Договори про співробітництво між НТУ «ХПІ» та підприємств галузі <https://cutt.ly/HwZ248wE>.

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

ЗВО залучає професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до аудиторних занять на ОП на постійній основі, на засадах погодинної оплати праці або в рамках елементів дуального навчання. Так, викладачі кафедри (проф. Демидов І.М., проф. Півень О.М., доц. Мольченко С.М.), які мають досвід практичної роботи на підприємствах галузі, залучені до аудиторних занять на ОП. Курс лекцій з дисципліни «Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв» на підприємстві прочитала головний технолог ТОВ «ФАКТ-2019» Волинська Т.В. <http://surl.li/qdmjy>; з дисципліни "Перспективи розвитку технологій харчових виробництв", лекцію з виробництва маршмеллоу провела головний технолог ТОВ "ВКГ Лісова казка" Токарева К.А. <http://surl.li/qdmkw>, навчання студентів в Академії пивоваріння АВ InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, <https://cutt.ly/iwZ9u9YV>, <https://cutt.ly/ywZ9eDhb>, Школі Пивоваріння «AltBier» <https://cutt.ly/nwZ9fVct>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb> та ін.

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

Професійний розвиток викладачів ОП проходить відповідно до Положення про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghqo>.

Професійному розвитку викладачів ОП сприяє: досвід набутий в УкрНДІОЖ НААН України; на підприємствах: ТОВ «ФАКТ-2019», ПП "Торговий дім "Золота миля", ТОВ «ОптімусАгро Трейд»; система післядипломної освіти (<http://surl.li/fmlxd>) (доц. Демидова А.О. закінчила МІПО при НТУ «ХПІ», диплом ХА № 35324179); можливість брати участь у тренінгах, семінарах, конференціях (проф. Півень О.М. брала участь у International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance 2022 (ММА), Bulgaria); всі викладачі кафедри підвищують свій професійний рівень шляхом підвищення кваліфікації не тільки у галузевих установах, а і участю у Міжнародних конференціях, які організовує НТУ «ХПІ» (<https://cutt.ly/rwXcoBWd>); підвищення педагогічної майстерності у

Міжнародній школі-семінарі «Сучасні педагогічні технології в освіті», що проводиться в НТУ «ХПІ», в якій щорічно приймають участь викладачі кафедри <http://surl.li/mjxsl>. В університеті відкрито безкоштовний доступ до іноземних наукових видань, що індексуються у Scopus та Web of Science.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

З метою підвищення ефективності роботи НПП передбачено матеріальне стимулювання діяльності викладачів, що регулюється Колективним договором між адміністрацією НТУ «ХПІ» та комітетом первинної профспілкової організації працівників освіти і науки НТУ «ХПІ» <http://surl.li/peswu>. Матеріальне стимулювання наукової діяльності викладачів за публікацію в журналах, які включено до наукометричних баз Scopus та Web of Science (<http://surl.li/qdmsu>), за організацію і участь в ігровому проектуванні <http://surl.li/qgand>. Щорічно викладачі кафедри публікують результати наукових досліджень, зокрема за 2019-2023: Scopus, Web of Science – 18. Динаміка обсягів мотиваційних доплат до заробітної плати (надбавок, премій, матеріальної допомоги), щорічно висвітлюється у Звітах ректора (<http://surl.li/pesug>). В НТУ «ХПІ» щорічно відбуваються нагородження кращих викладачів та науковців в різних номінаціях за певні досягнення. До Дня університету і Дня науки вручаються премії, почесні грамоти університету, міської, обласної рад, МОН, що дозволяє формувати систему заохочень викладачів нематеріального характеру. Гарант ОП проф. Демидов І.М. був нагороджений відзнакою НАН України «За підготовку наукової зміни» <http://surl.li/qdmtm>, проф. Півень О.М. відзначена Департаментом науки і освіти та Міським головою за високий рівень професійної майстерності тощо.

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?

НТУ «ХПІ» має розвинуту сучасну матеріально-технічну базу, яка повною мірою забезпечує потреби навчально-виховного процесу та науково-дослідної роботи і є достатньою для подальшого розвитку університету, що підтверджується звітом про фінансову діяльність (<http://surl.li/tfqq>). Сучасна науково-технічна бібліотека, яка займає 1 місце серед бібліотек ЗВО України (<http://library.kpi.kharkov.ua/>). На кафедрі є навчальні аудиторії, лабораторії, мультимедійно обладнана аудиторія, комп'ютерний клас. Студенти та викладачі НТУ «ХПІ» мають доступ до хмарних технологій Microsoft Office 365, навчально-методичного забезпечення <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>.

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?

Доступ здобувачів вищої освіти до інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, наукової діяльності в межах ОП є безкоштовним. Науково-технічна бібліотека НТУ «ХПІ», крім вільного доступу до Інтернету, Wi-Fi, попереднього дистанційного замовлення видань з фонду, електронного каталогу повнотекстової бази, забезпечує вільний доступ до національних і світових інформаційних ресурсів системи URAN GEANT2 (<http://library.kpi.kharkov.ua/>).

Потреби та інтереси здобувачів вищої освіти належним чином виявляються під час співпраці ЗВО з органами студентського самоврядування. Для студентів створено сприятливі соціально-побутові умови: функціонують 15 гуртожитків, їдальні та буфети, Палац студентів, стадіони, спортивні майданчики. Велику роль відіграє учбово-спортивний комплекс «ПОЛІТЕХ». Саме тут проводяться тренування збірних команд України з баскетболу, легкої атлетики та іншим видам спорту, чисельні спортивно-масові та фізкультурно-оздоровчі заходи (<http://surl.li/pkcjc>). На базі Палацу студентів НТУ «ХПІ» працюють творчі колективи (<http://surl.li/mlbjw>).

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

НТУ «ХПІ» забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та фізичного здоров'я здобувачів вищої освіти ОП дотриманням санітарних норм і норм техніки безпеки, постійним інструктуванням здобувачів вищої освіти, сприянню здоровому способу життя.

Санітарно-технічний стан усіх приміщень, аудиторій та лабораторій відповідає вимогам чинних норм і правил експлуатації, який забезпечується господарчими службами університету та залученими спеціалізованими організаціями.

НТУ «ХПІ» має оздоровчий пункт розташований у зручному для відвідувачів місці в приміщенні гуртожитку «Гігант» де є лікарі, які забезпечують доступну, якісну та кваліфіковану медичну допомогу студентам. На базі ЗВО створена соціально-психологічна служба, яка забезпечує захист психічного здоров'я, соціального благополуччя студентів, викладачів та працівників університету (<http://surl.li/poklh>).

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?

Основним документом щодо надання освітньої, організаційної та інформаційної підтримки здобувачів вищої освіти є «Положення про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ», в якому визначені основні засади та нормативно-правова база організації освітнього процесу, принципи його планування та форми організації (<https://cutt.ly/MwZLR36f>).

Організаційна підтримка на ОП здійснюється дирекцією ННІХТІ та кафедрою технології жирів та продуктів бродіння (отримання довідок, інформація про олімпіади та конкурси студентських наукових робіт та інше). Інформаційна підтримка здобувачів виконується через сайт НТУ «ХПІ» <https://www.kpi.kharkov.ua/ukr/> та кафедри <http://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>. Для підсилення інформаційної підтримки здобувачів додатково здійснюється комунікація через соціальні мережі (Facebook, Instagram) як університету, так і кафедри: Telegram-канал Харкові технології в НТУ «ХПІ» https://t.me/EnterFoodTech_KhPI, Facebook <https://www.facebook.com/food.kpi>, газети «Політехнік» <http://polytechnic.kpi.kharkov.ua/ListArticles.asp?last=yes>.

Консультативна допомога як у навчальній, так і в інших сферах в університеті здійснюються: приймальна комісія, дирекції інститутів, кафедри, науково-технічна бібліотека, центр «Кар'єра», відділ міжнародних зв'язків, органи студентського самоврядування та інші.

Студенти мають можливість знайти роботу на ярмарках робочих місць, які проводить центр «Кар'єра» НТУ «ХПІ» (<http://career.kharkov.ua/>).

Соціальною підтримкою здобувачів вищої освіти являється академічна стипендія, соціальна стипендія (Постанова КМ України № 1045 28.12.2016 р. (зі змінами)) та інші стипендії за результатами навчання. Профспілка студентів НТУ «ХПІ» надає: соціальну підтримку у вигляді матеріальної допомоги студентам з малозабезпечених сімей та при тимчасовій втраті здоров'я, організовує відпочинок та дозволяє студентів, надає правовий захист, контролює роботу підприємства громадського харчування університету, підтримує ініціативи студентів, допомагає вирішувати побутові проблеми студентів в гуртожитках (<http://surl.li/mlmqb>).

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)

НТУ «ХПІ» створює необхідні умови для забезпечення права на освіту особам з особливими освітніми потребами для їх комфортного та результативного навчання. В НТУ «ХПІ» ухвалено наказ №129 ОД від 24 лютого 2020 р. про затвердження Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgihd>). Правила прийому ЗВО містить процедури супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення (<http://surl.li/qdnqj>).

Для особливих студентів застосовуються індивідуальні графіки та академічні відпустки для лікування та реабілітації відповідно до медико-соціальних показань згідно чинного законодавства. В університеті затверджено та реалізується програма заходів для забезпечення доступності до інфраструктури осіб з особливими потребами. Навчальні корпуси обладнані пандусами, тобто створюється інклюзивний простір, що дозволяє навчатися студентам з особливими освітніми потребами.

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

Політику та процедури вирішення конфліктних ситуацій, у тому числі пов'язаних з сексуальними домаганнями, корупцією та дискримінацією в НТУ «ХПІ» регулює Кодекс етики академічних взаємовідносин та доброчесності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgg>. Згідно Порядку розгляду скарг здобувачів освіти в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pghgf>, Порядку подання та розгляду заяв про випадки булінгу (цькування), реагування на доведені випадки булінгу (цькування) у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pysri>, здобувач освіти має право звернутися до адміністрації Університету зі скаргами стосовно питань будь яких конфліктних ситуацій. Факти перевіряються, після перевірки приймається рішення згідно нормативно-правової бази. У НТУ «ХПІ» створена соціально-психологічна служба, яка повинна допомагати здобувачам вищої освіти у разі виникнення конфліктних ситуацій, пов'язаних з дискримінацією та сексуальними домаганнями. В НТУ «ХПІ» проводиться політика протидії корупції (<http://surl.li/qdnqo>) та призначений уповноважений з питань запобігання та виявлення корупції в ЗВО – помічник ректора Кошель Сергій Валентинович, який є особою, відповідальною за реалізацію антикорупційної програми Університету, затвердженої відповідно до Закону України «Про запобігання корупції». Розроблені документи та план заходів: антикорупційна програма НТУ «ХПІ», питання посилення кримінальної відповідальності за вчинення кримінально-карних діянь в сфері освіти.

Практики застосування таких процедур на даній ОП немає.

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:

- «Методичними рекомендаціями щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pgekj>.

- Положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>.

- Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <http://surl.li/qdnwb>.

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

Відповідно до «Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» (розділу 4) <http://surl.li/pgekj> ОП може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів. Підставою для оновлення ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції гаранта програми та/або її стейкхолдерів, методичної ради і/або ПП, які її реалізують; результати оцінювання якості; мотивоване звернення здобувачів вищої освіти за даною освітньою програмою та/або результати опитування студентів, які навчаються за нею; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації ОП.

Розроблення змін до ОП здійснюється гарантом освітньої програми разом з членами робочої групи. Проект ОП викладається на сайт НТУ «ХПІ» для забезпечення відкритого розгляду не пізніше ніж за 1 місяць до її затвердження. Кожен зацікавлений в удосконаленні ОП може надсилати свої пропозиції на електронну адресу центру громадського обговорення освітньо-професійних програм <https://cutt.ly/dwXczEEr>. Пропозиції зовнішніх та внутрішніх стейкхолдерів опрацьовуються проектною групою та вносяться до проекту ОП.

За результатами останнього перегляду у 2023 р. з урахуванням пропозицій здобувачів і випускників ОП, роботодавців та викладачів до ОП внесено наступні зміни:

- скориговано склад робочої групи (до складу робочої групи включено здобувача ОП, а саме Зінов'єву Єлизавету Олексіївну, студентку групи ХТ-М522а;
- відредаговано формулювання особливості програми;
- додано розділ щодо внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти в університеті;
- відредаговано матриці відповідності програмних компетентностей та результатів навчання освітнім компонентам.
- переглянуто перелік обов'язкових та вибіркових освітніх компонент: введена дисципліна «Асортимент та використання харчових добавок» до ОК, що посилює програмні результати за спеціальністю; дисципліна «Технології та використання ефірних олій» – до профільованого пакету дисциплін "Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел", а дисципліна «Актуальні питання пивоваріння» – до профільованого пакету дисциплін "Технології продуктів бродіння і виноробства" для вдосконалення фахових компетентностей, які забезпечать необхідний рівень підготовки здобувачів.
- розширено перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки для посилення можливості здобувачів ОП формувати індивідуальну освітню траєкторію за рахунок введення дисциплін: «Актуальні питання виробництва дріжджів», «Біохімія пива», «Сучасні рецептурні компоненти харчових продуктів», «Технологічні аспекти зберігання харчової продукції», «Хімія ліпідів», «Актуальні питання технологій безалкогольних напоїв».

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

Відповідно до Методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в НТУ «ХПІ» (<http://surl.li/pgekj>) здобувачі ОП як учасники освітнього процесу можуть вносити пропозиції щодо поліпшення змісту окремих освітніх компонент та структури ОП.

До аналізу ОП залучені здобувачі вищої освіти, які беруть участь в обговоренні питань щодо удосконалення змісту ОП та роботи викладачів. До складу робочої групи по розробленню ОП була залучена здобувач вищої освіти – Є. Зінов'єва, студентка групи ХТ-М522а, яка брала безпосередню участь в удосконаленні змісту і структури ОП (протокол засідання кафедри №4 від 27.10.22, №6 від 21.12.22р.).

При обговоренні ОП у 2023 за пропозицією здобувачів переглянуто перелік дисциплін вільного вибору профільної підготовки для посилення можливості здобувачів ОП формувати індивідуальну освітню траєкторію та проведено обговорення методів навчання і викладання за ОП (протокол засідання кафедри № 7 від 19.01.2023 р., №10 від 11.04.2023 р.).

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

Згідно з Статутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/statut/> розділ 7, підрозділ 7.5 п.2 Органи студентського самоврядування беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи. Профспілкова організація студентів <http://surl.li/mlmqb> та Студентський Альянс НТУ «ХПІ» <http://web.kpi.kharkov.ua/studalliance/> беруть активну участь в обговоренні всіх питань, що стосуються удосконалення освітнього процесу, і в першу чергу змісту та реалізації освітніх програм. ОП розглядається на Вченій раді НТУ «ХПІ», членами яких є представники студентського самоврядування. За сприяння представників органів самоврядування відбуваються такі заходи в університеті як «Дні відкритих дверей» <http://surl.li/qdnuc>, «Ярмарок робочих місць «Політех» http://career.kharkov.ua/?page_id=2322; для оперативного інформування студентства і для популяризації освітніх програм створені канали в Telegram, ведуться сторінки у найбільш поширених соціальних мережах (Facebook, Instagram) як університетом, так і кафедрою: Telegram-канал Харчові технології в НТУ "ХПІ" https://t.me/EnterFoodTech_KhPI, Facebook <https://www.facebook.com/food.kpi>, сайт кафедри <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>.

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

Пропозиції від роботодавців щодо оновлення ОП збираються під час (<http://surl.li/qqaXd>): проведення ділових

зустрічей з представниками організацій <http://surl.li/qdnyv>, <http://career.kharkov.ua/>, спільних навчальних проєктів (проєкт “Open Agro University” <http://surl.li/qdmbq>, “Школа Пивоваріння” <https://cutt.ly/nwZ9fVct>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb>, навчання в Академії пивоваріння AB InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, <https://cutt.ly/iwZ9u9YV>, <https://cutt.ly/ywZ9eDhb>, Nestle – програма стажування для української молоді <http://surl.li/qmhaj>) та ін. форм співпраці <https://cutt.ly/HwZ248wE>.
Результати зустрічей розглядаються й обговорюються на засіданнях кафедри і враховуються для перегляду та оновлення змісту ОП на наступний рік.

Роботодавці активно залучаються до атестації здобувачів ОП. Головами ДЕК є провідні фахівці галузі. Так, у 2021 р. головою ДЕК був Ходячих Ю.А. (Концерн “AB InBev Efes”), наказ НТУ «ХПІ» № 492 ОД від 01.11.2021 р. Результати постійної спільної роботи підтверджуються позитивними відгуками директора УкрНДІОЖ НААН, к.т.н. П. Петіка; директора Чернігівського відділення приватного акціонерного товариства AB InBev Efes Україна Є. Ворожка, головного технолога ТОВ «ЗМЖК Ювілейний» Б. Яценка <https://cutt.ly/dwXczEEr>.

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

В НТУ «ХПІ» реалізована практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар’єрного шляху випускників, яку здійснює Центр кар’єри <http://career.kharkov.ua/>. Щорічно проводиться «Ярмарок робочих місць «Політех» http://career.kharkov.ua/?page_id=2322. Також НТУ «ХПІ» спільно з компанією ЕУ проводить дослідження «Найкращий роботодавець» <http://career.kharkov.ua/?p=2510> та анкетування студентів у рамках цього заходу і інформація, яку вони одержують, сприяє підвищенню обізнаності в працевлаштуванні. Центр кар’єри регулярно проводить презентації компаній, тренінги і консультації.

Інформація щодо кар’єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників програми ОП збирається співробітниками та проводиться опитування з працевлаштування випускників <http://surl.li/qdnzz>, відстежується кар’єрна траєкторія випускників кафедри. Результати щодо кар’єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП розміщені на сайті кафедри у розділі «Видатні випускники» (<https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/vv/>). Пропозиції щодо працевлаштування студенти одержують від викладачів кафедри за допомогою каналів в Telegram тощо. На сторінках кафедри в соціальних мережах дублюється інформація про актуальні вакансії від роботодавців <https://www.facebook.com/food.kpi>, <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>.

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?

Система забезпечення якості освітньої діяльності НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdobd> передбачає моніторинг та удосконалення ОП з метою відповідності місії і стратегії університету та цілям навчання і компетентностям, сформульованим у Стандарті вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для другого (магістерського) рівня вищої освіти, затвердженого і введеного в дію Наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 та реалізовується згідно Положення про забезпечення якості освітньої діяльності у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdnwb>, Настанови щодо якості освіти <http://surl.li/pojuu>.

З метою виявлення недоліків в ОП проводиться перегляд ОП. Загальноуніверситетський та локальний моніторинг змісту ОП та освітньої діяльності з її реалізації здійснюється згідно Положення про моніторинг результатів навчання здобувачів вищої освіти НТУ «ХПІ» <http://surl.li/poumh> та проводиться щорічно.

В процесі здійснення процедур моніторингу якості освітньої діяльності було виявлено необхідність:

- приведення змісту ОП відповідно до вимог Стандарту і до змісту Національної рамки кваліфікацій України в редакції постанови КМ України від 25.06.2020 р. № 519;
- коригування складу робочої групи;
- редагування окремих компетентностей і програмних результатів навчання згідно зі Стандартом вищої освіти;
- коригування обсягу та переліку вибіркового дисциплін; - редагування матриць відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами ОП.

Щодо недоліків з реалізації ОП з’ясовано доцільність подальшого розширення діяльності з організації дуальної освіти і академічної мобільності здобувачів ОП як прогресивних форм навчання, необхідність покращення матеріально-технічної бази кафедри, збільшення активності здобувачів у проведенні опитування щодо якості викладання дисциплін.

Для усунення виявлених недоліків робочою групою: зміст ОП приведено у відповідність до вимог Стандарту, в тому числі відредаговано окремі компетентності і програмні результати навчання; обсяг всіх вибіркового дисциплін встановлено у 4,0 кредити, що спростує реалізацію індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів; відредаговано матриці відповідностей. Для покращення освітньої діяльності з реалізації ОП науково-педагогічному персоналу рекомендовано підсилити роз’яснювальну роботу серед здобувачів перед проведенням опитування, продовжити практику реалізації елементів дуальної форми освіти та академічної мобільності, запланувати оновлення необхідного лабораторного обладнання кафедри. Результати перегляду ОП обговорені і схвалені на засіданнях кафедри та затверджені Вченою радою НТУ «ХПІ».

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 ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Акредитація ОП проводиться вперше, тому зауваження і пропозиції за попередніми акредитаціями відсутні. Натомість під час оновлення ОП були враховані зауваження та пропозиції експертних комісій за іншими ОП.

1. Щодо необхідності забезпечувати підвищення професійної кваліфікації за фахом шляхом стажування викладачів на підприємствах галузі.

Враховано: проф. Півень О., доц. Березка Т., доц. Арутюнян Т. пройшли стажування на провідному підприємстві ТОВ «ФАКТ-2019» (виробництво пива) (Наказ НТУ «ХПІ» №946 С від 09.07.2021 р.); доц. Мольченко С. - на підприємстві ПП «Торговий дім "Золота миля"» (виробництво харчових продуктів) (Наказ НТУ «ХПІ» № 979С від 29.09.2022р), проф. Некрасов П. - на підприємстві ТОВ «ОптимусАгро Трейд» (Наказ НТУ «ХПІ» №1889С від 07.12.2023 р.).

2. Щодо зручності користування НМКД рекомендувати розміщувати силабуси дисциплін також і на сайті кафедри або університету.

Враховано: силабуси всіх дисциплін розміщено на сайті кафедри <https://cutt.ly/mwXcGSz9>.

3. Щодо підготовки здобувачів вищої освіти за дуальною формою.

Застосовуюся елементи дуальної форми здобуття освіти: сформовано інд.план здобувача Сорокіної О.В., складено тристоронній договір № 25-01/1 від 25.01.2021р. «Про здобуття вищої освіти за дуальною формою» між здобувачем ОП Сорокіною О.В., ТОВ «Виробничо-кондитерською групою «Лісова казка» та НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/HwZ248wE>; навчання студентів в Академії пивоваріння AB InBev Efes <https://cutt.ly/RwZ9y7pf>, <https://cutt.ly/iwZ9u9YV>, <https://cutt.ly/ywZ9eDhb>, Школі Пивоваріння «AltBier» <https://cutt.ly/nwZ9fVct>, <https://cutt.ly/ywZ9hqFb> та ін.

4. Щодо участі здобувачів у локальному моніторингу ОП.

До складу робочої групи включено здобувача ОП, а саме Зінов'єву Єлизавету Олексіївну, студентку групи ХТ-М522а. Відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdnwb> заплановано надалі використовувати елементи дуальної форми навчання, продовжувати позитивну практику формування вільної освітньої траєкторії здобувачів ОП з урахуванням потреб ринку праці і подальшого працевлаштування.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур забезпечення якості ОП, відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdnwb>, через такі заходи: рецензування дипломних робіт (Накази НТУ «ХПІ» №1717С, №1716С від 13.11.2023р.); підвищення кваліфікації НПП; здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП із залученням представників підприємств і організацій, що є потенційними роботодавцями; здійснення перегляду ОП з урахуванням загальних і спеціальних компетентностей і результатів навчання; участь в методичних семінарах та тренінгах з підвищення педагогічної майстерності <http://surl.li/mjxsl> тощо. Гарант та учасники робочої групи ОП вдосконалюють структуру та зміст ОП, переглядають навчальні плани, раціоналізують аудиторне навантаження здобувачів, вивчають зміст силабусів дисциплін ОП, контролюють їх забезпечення навчально-методичними матеріалами.

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти в НТУ «ХПІ» функціонує відповідно до Опису системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти університету <http://surl.li/brlzh> на таких рівнях:

- здобувачі вищої освіти залучаються до соціологічних опитувань;
- кафедра (гарант ОП, завідувач кафедри, НПП) контролює рівень якості організації освітньої діяльності, академічної доброчесності, проводить моніторинг компетентностей та результатів навчання здобувачів, залучає до освітнього процесу фахівців галузі, налагоджує зв'язки з випускниками;
- ННХТІ (директор, заступники директора, вчена рада, науково-методична комісія) планують і контролюють рівень якості вищої освіти, проводять моніторинг ОП, навчальних планів, робочих програм навчальних дисциплін, забезпечують функціонування інформаційної системи (АСУ);
- ректорат, структурні підрозділи ХТУ «ХПІ», відділ забезпечення якості освітньої діяльності, Вчена рада та Рада з якості Університету здійснюють процедури і заходи, які свідчать про дотримання вимог до забезпечення якості вищої освіти;
- Наглядова рада спрямована на постійне покращення здатності університету виконувати вимоги усіх зацікавлених сторін до якості вищої освіти на основі результатів вивчення задоволеності її якістю випускників та роботодавців.

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 усіх учасників освітнього процесу розміщені на сайті НТУ «ХПІ» та регулюються наступними документами:

- статутом НТУ «ХПІ» <https://public.kpi.kharkov.ua/statut/>;
- стратегічним планом розвитку НТУ «ХПІ» на 2019-2025 роки <https://cutt.ly/dwZKb5th>;
- концепцією освітньої діяльності НТУ «ХПІ» на 2016-2025 роки <http://surl.li/qdolr>;
- положенням про організацію освітнього процесу в НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/MwZLR36f>;
- положенням про гаранта освітньої програми НТУ «ХПІ» <http://surl.li/qdont>;
- методичних рекомендацій щодо порядку розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду

освітніх програм НТУ «ХПІ» <http://surl.li/pgekj>;

- документом «Правила внутрішнього розпорядку НТУ «ХПІ» <http://surl.li/mjdzj>;

- Стратегія інтернаціоналізації НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/PwXcuN2r>.

- інші документи, які регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу розміщені сайті НТУ ХПІ за посиланнями: <https://blogs.kpi.kharkov.ua/v2/nv/dokumenty/>.

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

Доступ до проекту ОП: <https://cutt.ly/dwXczEEr>.

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

Доступ до ОП «Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства» <https://cutt.ly/awZVtRWu>.

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

1. Тривалі традиції підготовки висококваліфікованих фахівців для олійно-жирової галузі та галузі виробництва напоїв в НТУ «ХПІ», започатковані у 1930 р. та у 2004 р. відповідно <http://surl.li/qdoqf>.
2. За час існування кафедри більше чотирьох тисяч випускників одержали дипломи технологів та близько трьохсот за освітньою програмою <http://surl.li/qdorf>. Багато з них сьогодні спрямовують розвиток харчової промисловості та є провідними фахівцями своїх підприємств <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/vv/>.
3. Освітню програму забезпечують викладачі, які мають профільну освіту та високу професійну активність. Викладачі регулярно підвищують свій професійний рівень шляхом стажування на передових підприємствах галузі та участю у галузевих науково-практичних конференціях.
4. Прозорість реалізації ОП та доступність інформації забезпечується шляхом своєчасного розміщення інформації на сайтах кафедри, університету.
5. За більшістю дисциплін ОП розроблено дистанційні курси, що дає можливість реалізувати повноцінне дистанційне навчання <http://surl.li/qdorq>, Центр Дистанційної освіти НТУ «ХПІ» <https://dlc.kpi.kharkov.ua/>.
6. Впровадження елементів дуальної освіти, можливість проведення навчальних занять на профільних вітчизняних підприємствах галузі, у наукових установах.
7. Наявність серед здобувачів ОП переможців Всеукраїнських конкурсів студентських наукових робіт » (Шкредов Іван, переможець II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт <https://cutt.ly/cwXc6UNg>, Зінов'єва Єлизавета – переможець I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Наказ НТУ «ХПІ» №142 ОД від 13 квітня 2023 року) <http://surl.li/qdbjc>.
8. Наявність серед здобувачів ОП переможців Всеукраїнських студентських олімпіад <http://surl.li/qmjfu>.
9. Актуальність та унікальність тем кваліфікаційних магістерських робіт.
10. Проходження переддипломної практики здобувачами ОП на сучасних підприємствах галузі, постійне оновлення баз практик.
11. Висока затребуваність випускників ОП у харчовій галузі та універсальність їх знань, що розширює можливості працевлаштування на ринку праці. Випускники освітньої програми успішно працюють на передових підприємствах галузі (ПАТ «Бісквіт-Шоколад», корпорація «Nestle», компанія "Кернел", холдинг "МХП", ПрАТ «Вінницький жировий комбінат», ТОВ «ВАДАРТ», АВ InBev Efes; ТОВ «Факт 2019», ТОВ «РОЯЛ ТАЙМ», ресторан-пивоварня «Altbier», ТОВ «Щедро», ПрАТ «Запорізький олісеекстракційний завод», ТОВ «Тандем плюс», ТОВ "КАРГІЛІ ЕН", ТОВ «Слобожанський миловар», корпорація «Bunge», Кондитерська фабрика «Кондитер Т Престиж», ТОВ "ВІРАВІКС УКРАЇНА", ТОВ ЗМЖК «Ювілейний» та ін.).

Слабкі сторони ОП:

- потреба в модернізації матеріально-технічної бази випускової кафедри;
- недостатня реалізація можливостей міжнародної мобільності;
- відсутність дуальної форми навчання.

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

З метою подальшого розвитку ОП у найближчі 3 роки, відповідно до сучасних запитів галузі, з врахуванням Стратегічного плану розвитку НТУ «ХПІ» <https://cutt.ly/dwZKb5th>, з метою виконання Концепції освітньої діяльності НТУ «ХПІ» на 2016-2025 роки <http://surl.li/qdolr> заплановано:

1. Підвищити якість підготовки фахівців до світового рівня на підставі оновлення змісту ОП за рахунок нових знань, сучасних технологій, оновлення матеріально-технічної бази та підвищення професійного рівня викладачів.
2. Оновлювати каталог вибіркового дисциплін з врахуванням вимог ринку праці і рекомендацій стейкхолдерів.
3. Розширювати шляхи більшої мотивації здобувачів ОП щодо академічної мобільності та дуальної форми навчання, поширити творчі зв'язки з роботодавцями шляхом створення навчально-науково-виробничих кластерів.
4. Розвивати сучасні системи підвищення кваліфікації науково-педагогічного персоналу.

5. Систематично проводити круглі столи, дискусійні семінари та наукові конференції з проблем методики викладання дисциплін, підвищення компетенції студентів та їх навичок і вмінь.
6. Запрошувати провідних фахівців галузі для участі у навчальному процесі.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про 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	
ОК1 Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами	навчальна дисципліна	ОК1_Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами.pdf	2pZcy5zLnUdfmtB8OgOVS9IhY8RoaBCp5ZsIwtdYGk=	Матеріально-технічне забезпечення: 1. R-lineIntel Core 2 Duo E6500 – 10 шт. - рік введення 2010. 2. R-lineIntel Core 2 Duo E6550 – 5 шт. - рік введення 2008. 3. Intel Core i5 3450 – 1шт. - рік введення 2014. 4. Сервер R- line Xeon E5606 – 1шт.- рік введення 2015. 5. Комп'ютер Lenovo Intel Core 2 Duo E8400 – 4 шт.- рік введення 2013. 5. Принтер HP Laser Jet 1606 – 1шт. - рік введення 2013. 6. Мультимедійний проектор Epson EMP 1700 – 1 шт. - рік введення 2008. 7. Мультимедійний проектор Toshiba TLP S7- 1шт. - рік введення 2008. 8. МФУ Canon i-Sensys MF 6140dn – 1 шт.- рік введення 2015. Інформаційне забезпечення: Основна література 1. Войтко С. В. Управління проектами та стартапами в Індустрії 4.0: підручник для здобувачів ступеня магістра за технічними спеціальностями. Київ : КІП ім. Ігоря Сікорського, 2019. 199 с. 2. Котлубай В. О., Отливанська Г. А. Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами. Economic evaluation of innovative solution: практикум. Одеса. 2021. 131 с. 3. Менеджмент стартап проектів: підручник / О. А. Гавриш, В. В. Дергачова, М. О. Кравченко, Н. І. Ситник, Ж. М. Жигалкевич, К. О. Бояринова, О. В. Гук, Г. А. Мохонько, Є. В. Дергачов, К. О. Копішинська. Київ : КІП ім. Ігоря Сікорського, 2019. 344 с. 4. Менеджмент стартап-проектів: Навчально-методичний комплекс дисципліни [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студ. спеціальності 073 «Менеджмент» / КІП ім. Ігоря Сікорського ; уклад.: К. О. Бояринова. – Електронні текстові дані (1 файл: 5,85 Мбайт). – Київ : КІП ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 153 с. URL: https://ela.kpi.ua/handle/123456789/35988 5. Управління стартапами: підручник / Гавриш О. А., Бояринова К. О., Кравченко М. О., Копішинська К. О. Київ: КІП ім. Ігоря Сікорського, Видавництво «Політехніка», 2020. 716 с. Додаткова література 1. Steve Blank, Bob Dorf The Startup Owner's Manual: The Step-By-Step

Guide for Building a Great Company – John Wiley & Sons, 2020 – 608p.

2. Гавриш О. А., Бояринова К. О., Копішинська К. О. Розробка стартап-проектів. Конспект лекцій: навчальний посібник для студентів спеціальностей 151 – «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» та 152 – «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка» / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, К. О. Копішинська ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Електронні текстові дані (1 файл: 2,88 Мбайт). Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 188 с. URL: <http://ela.kpi.ua/handle/123456789/29447>

3. Гавриш О. А., Бояринова К. О., Копішинська К. О. Розробка стартап-проектів: практикум: навчальний посібник / О. А. Гавриш, К. О. Бояринова, К. О. Копішинська; КПІ ім. І. Сікорського. Електронні текстові дані (1 файл: 2,11 Мбайт). Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 116 с. URL: <http://ela.kpi.ua/handle/123456789/29450>

4. Гільбо, Кріс. Стартап на \$ 100. Як перетворити хобі на бізнес / Кріс Гільбо ; переклала з англійської Антоніна Ящук. Київ : Наш формат, 2017. 261 с.

5. Маркетинг стартап-проектів: навч. посіб. для усіх спеціальностей другого освітнього ступеню «магістр» / За заг. ред. С. О. Солнцева / С.О. Солнцев, О.В. Зозульов, Н. В. Юдіна, Т. О. Царьова, Н. В. Язвінська; Київ КПІ ім. Ігоря Сікорського. Електронні текстові дані (1 файл: 3,2 Мбайт). Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2019. 218 с. URL: https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/27437/1/Marketing_startup-project.pdf

6. Ситник Н. І., Голюк В. Я. Менеджмент стартап-проектів : навчальний посібник для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальностей «Прикладна фізика», «Прикладна математика», «Безпека інформаційних і комунікаційних систем», «Системи технічного захисту інформації». Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського. 2019. 58 с.

7. Смоляр Л. Г., Бояринова К. О., Кам'янська О. В. Управління процесом розробки і освоєння виробництва нових продуктів: навч. посіб. Нац. техн. ун-т України "Київ. політехн. ін-т". Київ: Кондор, 2015. 492 с.

ОК2 Іноземна мова за професійним спрямуванням

навчальна дисципліна

ОК2_Іноземна мова за професійним спрямуванням.pdf

7guBSMY/XHFdX/+n6CF3VBNEEkYos/uyHrzUwjSZgiY=

Матеріально-технічне забезпечення:
1. Мультимедійний проектор (відділ технічного супроводу комп'ютерної техніки)
Інформаційне забезпечення:
Основна література
1. Cambridge English for Scientists.

				Tamzen Armer. Cambridge University Press, 124 p. 2. Лазарева О.Я., Ковтун О.О., Сергіна С.В. Technology Focus. English Reader. = Перспективи технології: навч. посіб. з англійської мови для студентів та магістрів всіх спеціальностей. Харків: НТУ «ХПІ», 2012. 220 с. 3. Лазарева О. Я., Ковтун О. О., Дьомочка Л. В. Science Speaks English: навч. посіб. Харків: НТУ «ХПІ», 2019. 276 с. 4. Лазарева О. Я., Ковтун О.О., Дьомочка Л.В. Functional Structures of Academic English: метод.вказівки до практичних занять з курсу «Англійська мова». Харків: НТУ «ХПІ», 2019.44 с. 5. Grussendorf M. English for Presentations. Oxford University Press, 2018. 80 p. 6. Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle. Food Chemistry, 2009. – 1034 p. 7. Andrew L. Waterhouse. Understanding Wine Chemistry, 2018. - 420 p. 8. Murphy R. English Grammar in Use. CEF Level: B1 Intermediate - B2 High Intermediate. Cambridge University Press, 2018. 396 p. Додаткова література 1. Кострицька С.І., Зуєнок І.І., Швець О.Д, Поперечна Н.В. Англійська мова для навчання і роботи: підручник для студ. вищ. навч. закл. у 4т., Т. 1. Спілкування в соціальному, академічному та професійному середовищах. Дніпропетровськ: Нац. гірн. ун-т, 2015.162 с. 2. Cullen P. Vocabulary for IELTS, Cambridge University Press, 2008. 128 p. 3. Terry M., Wilson J. IELTS Practice Tests Plus 2, Longman, 2015. 192 p. 4. Макаров В.Б., Садковська В.А.Розвиток мовленнєвих навичок з теми «Біотехнологія»: метод. вказівки до практичних занять з англійської мови. Харків: НТУ «ХПІ», 2006. 40 с.
ОКЗ Інтелектуальна власність	навчальна дисципліна	ОКЗ_Інтелектуальна власність.pdf	pFMAMvv2X6z6bo//QzfUy8GolesQmx8q1jNtYjkRCHU=	Матеріально-технічне забезпечення: 1. R-lineIntel Core 2 Duo E6500 – 10 шт. - рік введення 2010. 2. R-lineIntel Core 2 Duo E6550 – 5 шт. - рік введення 2008. 3.Intel Core i5 3450 – 1шт. - рік введення 2014. 4.Сервер R- line Xeon E5606 – 1шт.- рік введення 2015. 5.Комп'ютер Lenovo Intel Core 2 Duo E8400 – 4 шт.- рік введення 2013. 5.Принтер HP Laser Jet 1606 – 1шт. - рік введення 2013. 6. Мультимедійний проектор Epson EMP 1700 – 1 шт. - рік введення 2008. 7. Мультимедійний проектор Toshiba TLP S7- 1шт. - рік введення 2008. 8.МФУ Canon i-Sensys MF 6140dn – 1 шт.- рік введення 2015. Інформаційне забезпечення:

Основна література:

1. Інтелектуальна власність. Підручник. / М.М. Капінос, Е.Т. Лерантович, М.М. Солощук. – Х.: НТУ «ХПІ», 2016. – 348 с.
 2. Путівник по законодавству з інтелектуальної власності [Текст] / [О. Л. Копиленко та ін.] ; Ін-т законодавства Верхов. Ради України, Нац. офіс інтелект. власності. - Київ : Людмила, 2018. - 160 с.
 3. Охорона та захист прав інтелектуальної власності: економіко-правові підходи [Текст] : [монографія] / [М. Є. Бичковська та ін. ; ред.: О. О. Кулініч, Р. Б. Шишка]. - Київ : Ліра-К, 2019. - 275 с.
 4. Якубівський І.Є. Набуття, здійснення та захист майнових прав інтелектуальної власності в Україні [Текст] : монографія / І. Є. Якубівський ; Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка, 2018. - 521 с.
 5. Інтелектуальна власність: підручник / Л.М. Попова., А.В. Хромов, І.В. Шуба: Харків, «Федорко», 2021, с. 262.
 6. Інтелектуальна власність: навчальний посібник/ Під ред. В.П. Мартинюка. Тернопіль: ТНЕУ, 2015. 360 с.
 7. Сисоєв Ю.О. Інтелектуальна власність [Текст] : навч. посіб. / Ю. О. Сисоєв, Ю. В. Широкий ; Нац. аерокосм. ун-т ім. М. Є. Жуковського "Харків. авіац. ін-т". - Харків : ХАІ, 2020. - 79 с. : рис. - Бібліогр.: с. 70-71.
 8. Цибульов П. М. Управління інтелектуальною власністю : Навчальний підручник. – К.: Держ. Ін-т інтел. власн., 2019. – 312 с.
 9. Жаров В.О. Захист інтелектуальної власності в Україні : навч. посіб. – К.: «Інст. інтел. власн. і права», 2006. - 88с.
 10. Цивільний Кодекс України. Книга четверта. Право інтелектуальної власності (Закон України від 16.01.2003 № 435-IV) / Уклад. О. Руденок. – Х.: Фактор, 2003. – 472 с.
 11. Шуба І.В. Інтелектуальна власність: Конспект лекцій для студентів усіх форм навчання. Електронне видання. Харків: НТУ «ХПІ», 2021. 93 с.
- Допоміжна література:
1. Цибульов П.М., Чеботарьов В.П. Популярно про інтелектуальну власність: абетка / За заг. ред. М.В.Паладія. - К.: ТОВ "Альфа-ПІК", 2004. - 56 с.
 2. Цифрова інтелектуальна власність в інноваційній діяльності (тлумачний словник) / Н.О. Артамонова, М. М. Капінос, І.В. Шуба. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021 р. – 191 с.
 3. Закон України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі», від 05.07.1994, № 850–IV, ред. від 15.04.2023 р.
 4. Закон України «Про охорону прав на промислові зразки», від 15.12.1993, № 850–IV, ред. від

				15.04.2023 р. 5. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів та послуг», від 15.12.1993, № 3689-ХІІ, ред. від 15.04.2023 р. 6. Закон України «Про авторське право та суміжні права», від 31.12.2022, №2811-ІХ, ред. від 15.04.2023 р.
ОК4 Перспективи розвитку технологій харчових виробництв	навчальна дисципліна	ОК4_Перспективи розвитку технологій харчових виробництв.pdf	0apqVYKiVSJHHdx 45QcLGuaWZURmfo F8yEf3MIVOCqo=	Навчальна аудиторія кафедри ТЖ та ПБ, навчальна комп'ютерна лабораторія на базі комп'ютерної техніки кафедри ТЖ та ПБ: 1. Моноблок ASUSV222UAK-BA160D - 10 шт. - рік введення 2020. 2. Мультимедійний проектор EPSON EB-S05 CV11H838040 - 1шт.-рік введення 2019. 3.Проекційний екран 2Е - рік введення 2018. Програмні пакети: Microsoft Office 365, Microsoft Azure Dev Tools for Teaching , Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control. Лабораторне обладнання: 1. Витяжна шафа лабораторна ШВЛ-3 шт. 2. Сушильна шафа тип СНОЛ 1,6.2.5.1/9-ІЗ – 2 шт. 3.Термостат водяний тип Б15 - 2 шт. 4.Дистильатор ДЄ-4М – 1 шт. 5 .Ваги ТВЕ 0,3-0,005 - 1 шт. - рік введення 2018. 6. Ваги лабораторні ТВЕ 0,21-0,001-1шт. - рік введення 2011. 7. Ваги лабораторні СВА 1500-0,02 -1шт.-рік введення 2015. 8. Заторний апарат – 1 шт. 9. Лабораторний млин – 1 шт. 10.Магнітна мішалка ММ 5 – 3 шт. Інформаційне забезпечення: Основна література: 1. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій: колективна монографія [Електронний ресурс] / за загальн. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної; М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси: ЧДТУ, 2020. – 154 с. 2. Інтенсифікація технологічних процесів харчових виробництв: Навчальний посібник .-Тернопіль: ТДТУ, 2008 .-142 с. 3. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Текст]: підручник. Кн.2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / Олена Володимирівна Новікова. - Харків: Світ Книг, 2019. - 398 с. 4. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковомісних продуктів: підручник. Поліщук Г.Є., Кочубей-Литвиненко О.В., Осьмак Т.Г., Басс О.О.- За ред. Г.Є. Поліщука . - К.: НУХТ. – 2020. – 222с. 5. Макаронне виробництво: традиції та інновації.

				Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс]: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 70 с. 6. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.]. – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 440 с. 7. Колтунов В.А. Технологія зберігання продовольчих товарів [текст]: навч. посіб. / В.А. Колтунов, Є.В. Белінська. – К.: «Центр навчальної літератури», 2019. – 138 с. Додаткова література 1. Валуїко Г.Г., Домарецький В.А., Загоруйко В.О. Технологія вина. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 592 с. 2. Confectionery Science and Technology, R.W. Hartel et al., Springer International Publishing AG, 2018. – 535 с. 3. The physical and chemical properties of marshmallow made from buffalo (Bubalus bubalis) hide gelatin compared to commercial gelatin, Umar Santoso, Yudi Pranoto, Yessy T Afriyanti, Sri Mulyan, Journal of Applied Food Technology 6 (2), 2019. P. 7-14. 4. Методи контролю харчових технологій: лабораторний практикум: для студ. Спец. «Харчові технології та інженерія» / Т. О. Березка, Т. В. Матвеева, В. Ю. Папченко; Нац. Техн. Ун-т «Харківський політехнічний інститут». – Харків : НТУ «ХПІ», 2011. – 166 с. 5. Сирохман І. В., Лебединець В. Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. – 636 с. 6. Ростовський В.С., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв. Навчальний посібник. – Київ, Кондор. 2008. – 256 с. Інформаційні ресурси в інтернеті 1. Кафедра технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «ХПІ»: https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/ 2. Навчально-методичне забезпечення навчальної дисципліни: https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/kompleksi-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya-distiplin/ 3. Дистанційний курс: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1105.
ОК5 Асортимент та використання харчових добавок	навчальна дисципліна	ОК5_Асортимент та використання харчових добавок.pdf	LVePl3C6mcfpptrRoMHDjM8dU6klrnInNP27bDRj6jo=	Навчальна аудиторія кафедри ТЖ та ПБ, навчальна комп'ютерна лабораторія на базі комп'ютерної техніки кафедри ТЖ та ПБ: 1. Моноблок ASUSV222UAK-BA160D - 10 шт. - рік введення 2020.

2. Мультимедійний проектор EPSON EB-So5 CV11H838040 - 1шт.-рік введення 2019.

3. Проекційний екран 2Е - рік введення 2018.

Програмні пакети: Microsoft Office 365, Microsoft Azure Dev Tools for Teaching , Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control.

Лабораторії кафедри: навчальна, фізико-хімічних методів аналізу, науково-дослідницька, та лабораторне обладнання на базі кафедри ТЖ та ПБ:

1. Витяжна шафа лабораторна ШВЛ-3 шт.
2. Сушильна шафа тип СНОЛ 1,6.2.5.1/9-ИЗ - 2 шт.
3. Термостат водяний тип Б15 - 2 шт.
4. Дистильатор ДГ-4М - 1 шт.
5. Ваги ТВЕ 0,3-0,005 - 1 шт. - рік введення 2018.
6. Ваги лабораторні ТВЕ 0,21-0,001-шт. - рік введення 2011.
7. Ваги лабораторні СВА 1500-0,02 -шт.-рік введення 2015
8. Лабораторний млин -1 шт.
9. Подрібнювач РТ-1-2 – 2 шт.
10. Магнітна мішалка ММ 5 - 3 шт.
11. Рефрактометр ІРФ - 22 - 1 шт.
12. Піч електрична настільна ESPERANSA ЕКН 003W – 4 шт. - рік введення 2018.
13. Набори лабораторного посуду.

Інформаційне забезпечення:

Базова література

1. Закон України про безпечність та якість харчових продуктів. – Документ 771/97-вр, остання редакція від 30.05.2011.
2. Seyed Mohammad Nabavi, Ana Sanches Silva. – Nonvitamin and Nonmineral Nutritional Supplements. – Academic Press. 2019. – 552 р.
[p.https://doi.org/10.1016/C2016-0-03546-5](https://doi.org/10.1016/C2016-0-03546-5)
3. Gupta Ramesh C. Nutraceuticals: Efficacy, Safety and Toxicity / Ramesh C. Gupta. - Academic Press, England, 2019. – 1040 р.
4. MacWilliam Lyle. NutriSearch Comparative Guide to Nutritional Supplements for the Americas (6th Edition) / Lyle MacWilliam. - NutriSearch Corporation; Sixth edition, April 26, 2017. – 176 р.
5. Харчові добавки: тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" / Уклад.: Гуменюк О.Л. – Чернівці: ЧНТУ, 2019. – 177 с
6. Демидова А.О. Навчальний посібник з дисципліни «Харчові добавки в олійно-жирових виробництвах», Харків, НТУ «ХПІ». 2022. – 135 С.

Допоміжна література

7. Thomas Delompré. Taste Perception of Nutrients Found in Nutritional Supplements: A Review // Nutrients 2019, 11, 2050;

				doi:10.3390/ni11092050 8. Технічний аналіз харчових добавок та косметичних продуктів [Електронний ресурс] : підручник для студ. спеціальності 161 «Хімічні технології та інженерія», освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок» / В. І. Воробйова, О. Е. Чигиринець, Т. М. Пилипенко, Л. А. Хрокало, В. Г. Єфімова ; КПІ ім. Ігоря Сікорського. – Електронні тестові данні (1 файл: 3.6 Мбайт). – Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2020. – 345 с 9. Codex Alimentarius (2017). Food additives. Available at: http://www.codexalimentarius.org/standards/gsfa/ 10. Актуальні проблеми застосування харчових добавок: стислий конспект лекцій для студентів спеціальності 102 «Хімія» / уклад. Г. О. Санталова. – Краматорськ: ДДМА, 2020. – 60 с. 11. Хімія смаку, кольору і запаху: навч. посібник / укл. Борук С.Д., Діійчук В.В., Воробець М.М., Сема О.В., Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 80 с. 12. Демидова А.О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Харчові добавки в олійно-жирових виробництвах», Харків, НТУ «ХПІ», 2021. – 105 С. Інформаційні ресурси в інтернеті 13. Дистанційний курс кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» - «Асортимент та використання харчових добавок» https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1099 14. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.president.gov.ua/documents/2809-iv-3236 15. Сайт спільного комітету ФАО/ВОЗ по харчовим добавкам GSFA. https://www.fao.org/gsfaonline/additives/index.html.
ОК6 Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	навчальна дисципліна	ОК6_Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції.pdf	BiSKidtaxXgmARChmk9P/LuNBtH7AwP xjP2a52Uu2c=	Навчальна комп'ютерна лабораторія на базі комп'ютерної техніки кафедри ТЖ та ПБ: 1. Моноблок ASUSV222UAK-BA160 D - 10 шт. - рік введення 2020. 2. Мультимедійний проектор EPSON EB-S05 CV11H838040 - 1 шт - рік введення 2019. 3. Проекційний екран 2Е 1 шт. - рік введення 2018. Програмні пакети: Microsoft Office 365, Microsoft Azure Dev Tools for Teaching , Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control.

Інформаційне забезпечення:
Базова література

1. Дорожня карта законодавчого регулювання якості харчових продуктів: монографія / І.М. Демидов, О.С. Лозовецький, Я.Я. Голомша та ін. – К.: ЦП «Компринт», 2018. – 197 с.
2. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», 2015 р
3. Бичківський Р. Управління якістю: Навч. Посібник. – Л.: ДУ«Львівська політехніка», 2000. – 329 с.
4. Quality managemet systems – Requirements ISO/CD 9001, 2007 (Системи управління якістю. Вимоги).
5. Малигіна В.Д. Основи сенсорного аналізу : навч. Посібник / В.Д. Малигіна, Р.Д. Титаренко. – Донецьк: ДонНУСТ, 2004. –152 с.
6. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навч. Посібник /Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, П.О. Некрасов та ін. – Харків : Видавництво та друкарня «Технологічний центр», 2018. – 132 с.
7. В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна та ін. Основи експертизи продовольчих товарів. – К.: Кондор, 2009. – 296 с.

Допоміжна література

8. Закон України № 1602 VII від 22.07.2014 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»
9. Закон України «Про захист прав споживачів»
10. ДСТУ ISO 22000 : 2007 Системи управління безпечності харчових продуктів. Вимоги до будь - яких організацій харчового ланцюга. – К : Держспожив стандарт України, 2007. – 39 с.
11. ДСТУ ISO 9001 : 2001 Система управління якістю. Вимоги. – К. : ДП «Укр НДНЦ», 2007. – 11 с.
12. ДСТУ ISO 558 : 2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот
13. ДСТУ ISO 6799 : 2002 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення складу стеаринової фракції. Газохроматографічний метод
14. Димань Т.М., Барановський М.М., Білявський Г.О. та ін. Екотрофологія: Основи екологічно-безпечного харчування: Навч. посібник / за наук. ред. Т.М. Димань. – К. : Лібра, 2006. – 304 с.
15. Левчук І.В., Кіщенко В.А., Голубець О.В. та ін. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії // Технологічний аудит та резерви виробництва. – Х., 2015. - №6/4(26). – с. 4–8.
16. І.В. Левчук, П.О. Некрасов, В.А. Кіщенко, О.В. Голубець, В.К. Тимченко, Т.В. Арутюнян Жирнокислотний стеариновий та ацилгліцериновий склад олій

та жирів. Довідник. – К. : Видавництво «Сталь», 2020. – 207 с.

17. Левчук І.В., Кіщенко В.А., Тимченко В.К., Куниця К.В. Удосконалення методу контролювання домішок мінеральних олив у рослинних оліях // Інтегровані технології та енергозбереження. – Х.: НТУ «ХПІ», 2016

18. А.А. Дубініна. Методи визначення фальсифікації. – Х.: ХДУХТ, 2010.

Інтернет-ресурси:

1. Управління якості, основи системи безпеки та експертиза харчових продуктів : конспект лекцій зі спец. 181 "Харчові технології" для студентів другого (магістер.) рівня всіх форм навчання [Електронний ресурс] / уклад.: В. К. Тимченко, С. М. Мольченко, О. М. Гудзь. Електронні текст. дані. – Харків : НТУ "ХПІ", 2022. – 194 с. <https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/c18a36d9-c6b1-464e-89ff-3789f0316568>

2. Можливість застосування методу ДТА у технохімконтролі виробництва маргарину / В. К. Тимченко [та ін.] // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХПІ": зб. наук. тр. Темат. вип. : Хімія, хімічна технологія та екологія. – Харків: НТУ "ХПІ", 2008. – № 41. – С. 111-117. <https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/9c734892-7f33-49d7-bd4e-b8ff2f1c9f28>

3. Левчук І. В. Технологічні аспекти запровадження системи безпечності харчових продуктів у схеми технохімконтролю сировини і готової продукції олієжирових виробництв / І. В. Левчук, І. М. Демидов, В. К. Тимченко // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХПІ" : зб. наук. пр. Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – Харків : НТУ "ХПІ", 2016. – № 29 (1201). – С. 81-84. <https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/eca238f2-be01-4749-bef3-d93a0f3511ed>.

4. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії / В. А. Кіщенко, Левчук, І.В., Голубець, О.В., Тимченко, В. К., Куниця, К. В. // Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2015. – № 6/4 (26). – С. 4-8. <https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/59af6c5f-dc9a-477b-9604-e895ec035e25>

5. Амарантова олія - якість та безпечність щодо використання як біологічно активної добавки / І.В. Левчук, Кіщенко, В. А., Тимченко, В. К., Куниця, К. В. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 2. – С. 74-81. <https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/a106576c-e28d-477d-b1f1-43e117948af9>

6. Удосконалення методу контролювання домішок

				мінеральних олів у рослинних оліях / І.В.Левчук, Кіщенко, В. А., Тимченко, В. К., Куниця, К. В. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2016. – № 1. – С. 51-58. https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/07ebae92-346e-43b7-af8a-7734b7254f4c 7. Удосконалення технології визначення бенз[а]пірену та суми пав в рослинних оліях / І. В.Левчук, Кіщенко, В. А., Тимченко, В. К., Куниця, К. В. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2016. – № 3. – С. 42-51. https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/47ee5fbd-3347-47cf-8f7e-20fef91af1a3 8. Сучасні методи ідентифікації олій та жирів у технохімконтролі жиропереробного виробництва / І. В. Левчук, Кіщенко, В. А., Тимченко, В. К., Куниця, К. В. // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХПІ" : зб. наук. пр. Темат. вип.: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків : НТУ "ХПІ", 2015. – № 14 (1123). – С.71-78. https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/2127572e-cf8b-4214-971f-9876e75e464f 9. Дослідження показників безпеки та окиснювальної стабільності сафлорової олії / Л. С. Мироненко, Тимченко, В. К., Перевалов, Л. І., Арутюнян, Т. В. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2020. – № 1. – С. 72-81. https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/640791d1-43d7-45eb-89d4-e5f57c9d1570 10. Наукові аспекти методу визначення консервантів у олієжировмісних продуктах / І. В. Левчук, Кіщенко, В. А., Тимченко, В. К., Куниця, К. В., Арутюнян, Т. В. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / ред. кол.: О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Вип. 1 (23). – С. 249-263. https://repository.kpi.kharkov.ua/it/ems/92ee13f6-5451-4e13-bffd-0ab267982cf5
ОК7 Інженерне проектування харчових технологій	навчальна дисципліна	ОК7_Інженерне_проекування_харчових_технологій.pdf	8rPF3VViR6/5JZF21+9mI82Q01EO5TBHvDuG71T57ps=	Навчальна комп'ютерна лабораторія на базі комп'ютерної техніки кафедри ТЖ та ПБ: 1. Моноблок ASUSV222UAK-BA160 D - 10 шт. - рік введення 2020. 2. Мультимедійний проектор EPSON EB-So5 CV11H838040 - 1шт. - рік введення 2019. 3. Проекційний екран 2Е 1шт. - рік введення 2018. Програмні пакети: Microsoft Office 365, Microsoft Azure Dev Tools for Teaching , Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control.

Лабораторії кафедри: навчальна, фізико-хімічних методів аналізу, науково-дослідницька, та лабораторне обладнання на базі кафедри ТЖ та ПБ:

1. Витяжна шафа лабораторна ШВЛ-3 шт.
2. Сушильна шафа тип СНОЛ 1,6.2.5.1/9-ИЗ - 2 шт.
3. Термостат водяний тип Б15 - 2 шт.
4. Дистилятор ДЄ-4М - 1 шт.
5. Ваги ТВЕ 0,3-0,005 - 1 шт. - рік введення 2018.
6. Ваги лабораторні ТВЕ 0,21-0,001-1шт. - рік введення 2011.
7. Ваги лабораторні СВА 1500-0,02 -1шт.-рік введення 2015
8. Лабораторний млин -1 шт.
9. Подрібнювач РТ-1-2 – 2 шт.
10. Магнітна мішалка ММ 5 - 3 шт.
11. Рефрактометр ІРФ - 22 - 1 шт.
12. Піч електрична настільна ESPERANSA EKH 003W – 4 шт. - рік введення 2018.
13. Набори лабораторного посуду.

Інформаційне забезпечення:

Основна література

1. Павленкова П.П., Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Дзюба Н.А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навчальний посібник (стереотипне видання). - К.: видавництво «Олді+», 2019. – 312 с.
2. Системи автоматизованого проектування: конспект лекцій [Електронний ресурс]: навч. посіб. для студ. спеціальності 151 «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології», спеціалізації «Комп'ютерноінтегровані системи та технології в приладобудуванні» / КПІ ім. Ігоря Сікорського; автори: К.С. Барандич, О.О. Подолян, М.М. Гладський. – Електронні текстові дані. – Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. – 97 с.
3. Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Кушніренко Н.М., Глушков О. А. Технологічний інжиніринг підприємств галузі: посібник до практичних занять. Одеська національна академія харчових технологій, 2018. – 102 с.
4. Пустовойтенко В.П., Серьогін О.О., Кисельов В.Б. Енергоефективні технології в харчовій промисловості: підручник. – К.: видавництво «Олді+», 2022. – 548 с.
5. Інженерне проектування технологій: навч. посіб. / О. М. Півень, З. М. Товстолуг. – Харків: Підручник НТУ «ХПІ», 2023. – 135 с.
6. Потапов В.О. Моделювання технологічних процесів харчових виробництв. Харків, ХДУХТ, 2009. - 148 с.
7. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв: Підручник / А.М. Поперечний, В.О. Потапов, В.Г. Корнійчук. К. : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.

8. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічного завдання з дисципліни «Проектування підприємств з основами САПР». Розділ 1. Розробка схеми технологічної принципової, для студентів, що навчаються за напрямком 6.0917 «Харчова технологія та інженерія». / Перевалов Л.І., Півень О.М., Златкіна Г.І., Матюхов Д.В. / Харків: НТУ "ХПІ", 2009. – 40 с.

9. Математичне моделювання процесів харчових виробництв. Сбірник задач: навч. посіб. / Н.В. Остапчук, В.Д. Каминський, Г.Н. Станкевич К.: Вища школа, 2003. 325 с.

Додаткова література

1. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів [Текст]: підручник. Кн. 2: Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів / Олена Володимирівна Новікова. - Харків : Світ Книг, 2019. - 398 с.

2. Товарознавство: навчально-методичний посібник для студентів / О. Коржун, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. – Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. – 200 с.

3. Тюрікова І. С. Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірник. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Вип.1. С. 88-97.

4. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст]: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В. А. Домарецький [и др.]; ред. В. А. Домарецький; Національний ун-т харчових технологій. - Вінниця: Нова книга, 2005. - 408 с.

5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / О. П. Неклеса, Г. В. Степанькова, О. Г. Шидаківа-Каменюка, О. І. Кравченко. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 88 с.

Інформаційні ресурси в інтернеті
Кафедра технологій жирів та продуктів бродіння
Національного технічного університету «ХПІ»: <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/>
Навчально-методичне забезпечення навчальної дисципліни: <https://web.kpi.kharkov.ua/food/uk/kompleksi-navchalno-metodichnogo-zabezpechennya-distiplin/>
Дистанційний курс: <https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1101>.

ОК8 Основи наукових досліджень

навчальна дисципліна

ОК8 Основи наукових досліджень.pdf

EIoIIrXiLo4+bKz6DuuXEoeFzXOH+pN627hs15uassM=

Навчальна комп'ютерна лабораторія на базі комп'ютерної техніки кафедри ТЖ та ПБ:
1. Моноблок ASUSV222UAK-BA160 D - 10 шт. - рік введення 2020.

2. Мультимедійний проектор EPSON EB-So5 CV11H838040 -1 шт.- рік введення 2019.
Програмні пакети: Microsoft Office 365, Microsoft Azure Dev Tools for Teaching , Microsoft Windows 10, Google Scholar, Statistica, Google Chrome, Google Документи, Google Таблиці, Google Презентації, Google Форми, Math CAD 15, Quality Control.

Інформаційне забезпечення:
Основна література

1. Корж-Усенко Л. В. Історія розвитку вищої освіти в Україні : навчально-методичний посібник для аспірантів спеціальності 011 Освітні, педагогічні науки / Л. В. Корж-Усенко. – Суми : СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2021. – 216 с.
2. Ларін А. О. Історія науки і техніки [Електронний ресурс] : підручник / А. О. Ларін ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2021. – 294 с.
3. «Словник з основ наукових досліджень» [Текст] : навч.-метод. вид. / Укл. Н. Ю. Мацай, С. В. Маслійов, Є. В. Попов, О.О. Беседа, О. П. Губська. – факультет природничих наук, Держ. закл. «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка». – Старобільськ: 2021. – 80 с.
4. Основи наукових досліджень : науково-допоміжний бібліографічний показник / Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка, Наукова бібліотека ; укладачі: І. О. Железняк, В. В. Косенко ; редактор В. В. Косенко ; передмова В. В. Косенко. – Суми : СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2014. – 284 с.
5. Основи наукових досліджень. Конспект лекцій / М. І. Адаменко, М. В. Бейлін. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2014. – 188 с.
6. Сардак С. Е. Основи наукових досліджень : навч. посібник / С. Е. Сардак. – Д. : ДГУ, 2018. – 103 с.
7. Тулайдан В.Г. Основи наукових досліджень: навч. посібник. – Ужгород : УжНУ, 2017. -- 105 с.
8. Основи наукових досліджень : навч. посібник / А. К. Бабіченко [та ін.] ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т", Нац. фарм. ун-т. – Харків : Друкарня Мадрид, 2021. – 134 с.
9. Ethics in research practice and innovation / A. Sandu, A. Frunză, E. Unguru. – Information Science Reference, 2018. – 404 p.
10. Lancaster, T. Avoid plagiarism / T. Lancaster. – SAGE, 2019. – 116 p.
11. Day, A. How to get research published in journals / A. Day. – Routledge, 2017. –154p.
12. Russell, D. The Joy of Search: A Google Insider's Guide to Going Beyond the Basics / D. Russell. – The MIT Press, 2019. – 336 p.

Додаткова література

1. Шишкіна Є. К. Методологія наукових досліджень : навч.

						посібник / Є. К. Шишкіна, О. О. Носирев ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Діа плюс, 2014. – 200 с. 2. Поворознюк А. І. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посібник / А. І. Поворознюк, В. І. Панченко, Г. Є. Філатова ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : НТУ "ХПІ", 2016. – 192 с. 3. Thomas, C.G. Research methodology and scientific writing / C.G. Thomas. – Springer, 2021. – 637p. 4. Gournelos, T. Doing academic research / T. Gournelos, J.R. Hammonds, M.A. Wilson. – Routledge, 2019. – 208 p. 5. Thomas, G. How to do your research project / G. Thomas. – SAGE Publications Ltd, 2017. – 360 p. 6. Weaver-Hightower, M.B. How to write qualitative research / M.B. Weaver-Hightower. – Routledge, 2018. – 270 p. 7. Гомон А. М. Оброблення наукової інформації : навч.-метод. посібник [Електронний ресурс] / А. М. Гомон, О. М. Кримець ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2019. – 112 с. 8. Rossi, F. Statistics for food scientists / F. Rossi, V. Mirtchev. – Academic Press, 2015. – 184p. 9. Mohr, D.L. Statistical methods / D.L. Mohr, W.J. Wilson, R.J. Freund. – Academic Press, 2021. – 784p. 10. Стригуль Л. С. Статистика: текст лекцій / Л. С. Стригуль, В. О. Александрова; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : НТУ "ХПІ", 2015. – 220 с. 11. Antony, J. Design of experiments for engineers and scientists / J. Antony. – London: Elsevier, 2014. – 220 p. 12. Симплекс-гратчасте (центроїдне) планування експерименту [Електронний ресурс]: метод. вказівки до практ. занять з дисципліни "Моделювання технологічних процесів в нафтогазовій галузі": для студентів спец. 185 "Нафтогазова інженерія та технології" / уклад. В. С. Білецький; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2021. – 12 с.
--	--	--	--	--	--	---

* 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	Обґрунтування

						викладач на ОП	
200539	Матюхов Дмитро Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії	Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2001, спеціальність: 091705 Технологія жирів та жирозамінників в, Диплом кандидата наук ДК 025933, виданий 22.12.2014	20	ОК8 Основи наукових досліджень	Підвищення кваліфікації: Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України. Тема: «Вивчення нормативно-технічної бази з предметної області технології видобування олій та жирів» (25.11.2019 – 25.04.2020). Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» №2424 С від 25.11.2020 р. Досягнення у професійній діяльності: 3, 12, 14, 19. П.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. Великі наукові ідеї, які змінили Світ: навч. посіб. до циклу уроків міждисциплінарного освітнього проекту «Великі наукові ідеї, які змінили Світ / Мінакова К.О., Петров С.О., Радогуз С.А., Сокол Є.І., Матюхов Д.В. та ін. – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – 220 с. (особистий авторський внесок 2,2 арк). П.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. Матюхов Д.В. Перспективи соєвого протеїну для нанотехнологій / Д.В. Матюхов // Олійно-жировий комплекс. - 2019. - № 1 (64). – С. 34–39. 2. Матюхов Д. В. Застосування

							мембран у технології видобування рослинних олій / Д.В. Матюхов, // Олійно-жировий комплекс. - 2019. - № 3 (66). – С. 41–44. 3. Матюхов Д.В. Доказова база у питанні впливу транс-жирів на здоров'я людини / Д.В. Матюхов / Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції [Здоров'я нації та удосконалення фізкультурно-спортивного освіти], 3–4 жовтня 2019 р. - Харків: Типографія Мадрид, 2019. - С. 330-334. 4. Матюхов Д.В. Гліфосат: підсумки доби / Д.В. Матюхов / Матеріали ІІІ міжнародної конференції [Сучасні технології соєвої індустрії], 20–21 листопада, м. Київ. – 2019. – С. 46–47. 5. Матюхов Д.В. Застосування мембран у технології добування рослинних олій / Д.В. Матюхов / Матеріали ХІІ міжнародної конференції [Олійно-жирова галузь: технології і ринок], 14–15 травня, м. Київ. – 2019. – С. 44–46. 6. Матюхов Д.В. Вплив технології обробки на вміст антинутриєнтів в сої : матеріали ІV міжнародної конференції "Сучасні технології соєвої індустрії", м. Київ, 9–10 лют. 2022 г. / Expert-Agro, Київ, 2022. 7. Лебедєва К. О., Черкашина Г. М., Савченко Д. О., Матюхов Д. В., Лебедєв В. В. Вивчення біологічно-активних полімерних гідрогелів для регулювання водно-ліпідного балансу. Інтегровані технології та енергозбереження. – 2023. – № 2. С. 77-84. 8. Матюхов Д.В. Особливості застосування мовної генеративної попередньо навченої трансформаційної моделі для вирішення актуальних задач науково-технічного і освітнього характеру в
--	--	--	--	--	--	--	---

							межах спеціальності "Харчові технології" / Д.В. Матюхов / Тези доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 19-21 жовтня 2023 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – С. 584. П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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; Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Vagantes". Керівництво студентським гуртком з проблематикою гармонізації освіти, проведення пошукових досліджень, міждисциплінарних інженерних проектів, популяризації науки через сучасні формати: STEM, квести, інтерактивні демонстрації, воркшопи, майстер-класи, рекламні акції, активність у соціальних мережах. Участь гуртка у соціально вагомих подіях міста підтверджується відеозаписами та дописами на офіційних сторінках органів НТУ "ХПІ" соцмережах, наказ НТУ «ХПІ» №344 ОД від 14.11.2022р., №423 ОД від 13 листопада 2023 р. П.19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Є членом: Член асоціації «Укроліяпром», посилання на членів асоціації https://ukroilprom.org.ua/members/ .
52687	Півень Олена Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут хімічних	Диплом спеціаліста, Харківський державний	23	ОК7 Інженерне проектування харчових технологій	Підвищення кваліфікації: ТОВ «ФАКТ-2019». Види діяльності

				технологій та інженерії	політехнічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія жирів та жирозамінників, Диплом кандидата наук ДК 043076, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДС 031129, виданий 17.05.2012		підприємства: Виробництво пива. Тема: «Сучасне обладнання та новітні технології бродильних виробництв» (30.11.2020 – 30.05.2021). Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» №946С від 09.07.2021 р.
							Досягнення у професійній діяльності: П. 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19.
							П.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. Obtaining antioxidants from food industry waste and their use in fats / A. Demydova, S. Molchenko, T. Berezhka, O. Piven, O. Chumak, O. Aksonova // Food science and technology. – 2023. – Vol. 17. – Issue 2. – P. 32–40. Web of Science, DOI https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2598 . 2. O. Piven and T. Chunikhina, "Measurement Uncertainty Evaluation of the Aqueous Solutions of Gelatin's Rheological Characteristics by Penetrometer," XXXII International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), 2022, pp. 1-4. Scopus. doi: https://doi.org/10.1109/MMA55579.2022.9992521 . 3. O. Piven and T. Chunikhina, "Measurements Accuracy in the Research of Food Emulsion Stability Based on the Regression Analysis," XXXII International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), 2022, pp. 1-4. Scopus. doi: https://doi.org/10.1109/MMA55579.2022.9992418

4. Метрологічні особливості вимірювання з підвищеною точністю густини нерафінованих олій/ Ю.В. Кузьменко, Д.М. Мельник, О.А. Мінченко, В.О. Голодняк, І.М. Демидов, О.М. Півень, В.І. Шевченко, Д.А. Смородський, В.В. Хасанов // Український метрологічний журнал. – 2020. – № 3А. – С. 17–22. (Web of Science, <https://doi.org/10.24027/2306-7039.3A.2020.217618>).

5. Кудрявцева Ю., Демидова А., Півень О. (2023). Зберігання та контроль якості лікєро-горілочної продукції. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (4(18)), 65–72. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.04.09>

6. Теоретичні та експериментальні дослідження процесу низькотемпературного обршування високоолійного соняшнику в умовах дії відцентрового поля / Л.І. Перевалов, В.О. Голодняк, І.М. Демидов, В.К. Тимченко, О.М. Півень, С.М. Мольченко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2021. – № 1. – С. 57–66. doi: <https://doi.org/10.20998/2278-5364.2021.1.07>.

7. Теоретичні та експериментальні дослідження процесу обршування насіння соняшнику кондитерського сорту / Л. І. Перевалов, Л.В. Фадєєв, О. М. Півень, В.К. Тимченко, М.В. Дьяченко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2020. – № 2. – С. 57–68. <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/47810>.

8. Розробка рецептури нового лікєро-горілочного напою «Зоряна ніч» / О.М. Півень, С.М. Мольченко // Інтегровані технології

						та енергозбереження: щокварт. наук.-практ. журн./ Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т" . - Харків: НТУ "ХПІ", 2020. - № 3. - С. 54-62. 9. Оптимізація рецептурного складу та деяких споживчих властивостей гречаних цукерок / О.М.Півень, І.М. Демидов, С.М. Мольченко, Т.О. Березка // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – № 6 (1360). – С. 71–76. doi: https://doi.org/10.20998/2220-4784.2020.06.11 10. Гідратування соняшникової олії з гідратуючими агентами на основі борошна (англ. мовою) / Демидова А.О., Аксьонова О.Ф., Півень О.М. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). - С. 173-183. 238 с. http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5950 П.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. Інженерне проектування технології: навчальний посібник / О. М. Півень, З. М. Товстолуг. –Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 136 с. електр. видання (особистий авторський внесок з авт.арк.). https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/73318 2. Півень О.М., Папченко В.Ю., Демидов І.М., Добрунов Д.Є. Технологія стабілізації
--	--	--	--	--	--	--

						жирів щодо окиснювального псування: монографія. Київ: Аграрна наука, 2021. – 124 с. Друк. (особистий авторський внесок 2,7 авт. арк). П.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; Дистанційні курси для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти: 1. Дистанційний курс з дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв. Частина 1», Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1105. 2. Дистанційний курс з дисципліни «Інженерне проектування технологій бродильних виробництв, алкогольних та безалкогольних напоїв». Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1101. 3. Дистанційний курс з дисципліни «Технології переробки вторинних продуктів». Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1108. П.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 Д 64.050.05 – вчений секретар (з 10.10.2022 по теперішній час). Наказ МОН України №894 від 10.10.2022р. П.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. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48913 «Розроблення таблиць стандартних довідкових даних «Олія лляна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К...393 К» (23.04.19 – 28.12.19). 2. Відповідальний виконавець господарчого договору г/д № 48918 «Науково-практичні та теоретичні основи технології виробництва рослинної олії» (28.05.2019 - 30.06.2019). 3. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48946 «Науково-практичні та теоретичні основи технології виробництва рослинної олії» (21.10.2019 - 31.12.2019). 4. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48984 «Дослідження густини олії кукурудзяної нерафінованої у діапазоні температури від 273 К до 373 К, пошук і аналіз експериментальних даних» (09.07.20 – 31.12.20). 5. Відповідальний виконавець господарчого
--	--	--	--	--	--	--	---

[illegible]

							договору № 48084 «Розроблення проектів таблиць стандартних довідкових даних «Олія конопляна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К до 373 К» (05.06.23 – 22.12.23). П.11 наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою); 1. Угода про співпрацю №223/89-А/18 від 15.05.18 р. з ПП «Центр Валідації», м. Харків; (термін дії 15.05.2018 - 31.12.2020); 2. Договір №48/247-2019 від 20.03.2019 р. з ТОВ «РОЯЛ ТАЙМ» (пивоварня), м. Харків (термін дії 20.03.2019 -31.12.2023); 3. Договір №48/262-2019 від 02.05.2019 р. з ТОВ «БІОЛЕКС 100» (виробництво олій та жирів), м. Харків (термін дії 02.05.2019 -31.12.2023); 4. Договір №48/308-2020 від 01.06.2020 р. з ТОВ «ТРИ-ДЖИ» (виробництво вина), м. Харків (термін дії 01.06.2020 - 31.12.2023). 5. Договір №48/316-2020 від 01.12.2020р. з ТОВ «Агро Фуд Україна» (виробництво олій та жирів) (термін дії 01.12.2020 - 31.12.2023); 6. Договір №48/321-2021 від 01.02.2021р. з ТОВ «Виробничо-кондитерська група «Лісова казка» (виробництво кондитерських виробів) (термін дії 01.02.2021-31.12.2023) 7. Договір №186/30-2023 від 01.12.2023р. з ТОВ «ВАДАРТ ГРУП» (виробництво кондитерських виробів) (термін дії 01.12.2023-31.12.2026) П.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. Розробка рецептури емульсійного лікеру з використанням натуральних компонентів / Сазонова Є.А., Півень О.М., Демидова А.О. // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2019, 17-19 травня 2019 р.: у 4 ч. Ч. II. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Харків: НТУ «ХПІ». – С. 333. 2. Розробка рецептури лікеро-горілчаного напою «Пекуча троянда» / О.Ю. Мочалов, О.М. Півень, Т.О. Березка / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки паливних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 239. 3. Гуцул К.В. Розробка рецептури цукерок із сухофруктами / К.В. Гуцул, О.М. Півень / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки паливних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 203. 4. Розробка рецептури бананових хлібців з сухофруктами / А.Р. Мурсалова, О.М. Півень, Березка Т.О. / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і
--	--	--	--	--	--	--	--

							матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки паливних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 240. 5. Використання симплекс-гратчастих планів Шеффе при розробці рецептури емульсійного лікеру / К.К. Машталер, О.М. Півень, Т.О. Березка / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки паливних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 236. 6. Використання математичного моделювання при розробці рецептури молочного емульсійного лікеру / О.М. Півень, Т.О. Березка, С.М. Мольченко, Є.А. Сазонова / Тези доповідей III науково-практичної конференції [«Актуальні проблеми автоматизації та приладобудування»], 3-4 грудня 2020 р. м. Харків, 2020. С. 140–141. 7. Метрологічні особливості визначення з підвищеною точністю густини нерафінованих олій / Кузьменко Ю.В., Мельник Д.М., Мінченко О.А., Голодяк В.О., Демидов І.М., Півень О.М., Шевченко В.І., Смородський Д.А., Хасанов В.В. // Невизначеність вимірювань: наукові, нормативні, прикладні та методичні аспекти (УМ-2020): тези доп. 17-го Міжнар.наук.-техн. семінару, Созополь, 7 вересня 2020 р.; Харків, 7 жовтня 2020 р. / Харківський національний університет
--	--	--	--	--	--	--	---

							радіоелектроніки [та ін.]. – Созополь: Видавництво: "Софттрейд", България, 2020. – С. 25–28. 8. Розробка рецептури горілки «Освіжаюча» з використанням натуральних екстрактів / Котельнікова Д.Є., Півень О.М., Березка Т.О./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 172. 9. Розробка рецептури настоянки «Spiced coffee» з використанням натуральних компонентів/ Сирку М.А., Півень О.М., Мольченко С.М./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 242. 10. Розробка рецептури фруктового квасу з прянощами / Шпакова Є.Є., Півень О.М., Демидова А.О./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 269. 11. Piven O.M., Demydov I.M., Melnyk D.M., Minchenko O.A. Processing results of measurement when determining the rapeseed oil density, XIX International Scientific and Technical Seminar “Uncertainty in Measurement: Scientific, Normative, Applied and Methodical Aspects”, (UM-2022), Theses of reports of XIX International
--	--	--	--	--	--	--	---

							Scientific and Technical Seminar, Kharkov national university of radio electronics national scientific centre “Institute of metrology” Technical university-Sofia union of the metrologists in Bulgaria, December 7-8, 2022. 12. Розробка рецептури настоянки «Magical garden» з використанням натуральних компонентів / Д.В. Калініченко, О.М. Півень / Тези доповідей XXX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2022 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 19-21 жовтня 2022 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 430. 13. Використання сімплекс-гратчастих планів для розробки рецептури. / Т. Р. Сидоренко, О.М. Півень / Тези доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD - 2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 17-20 травня 2023 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 1405 с. – С. 606. 14. Measurement uncertainty of density of anise extract as one of the components of new tincture. /T. Chunikhina, O. Piven / Uncertainty in measurement: scientific, normative, applied and methodical aspects (UM-2023) Theses of reports of XX International Scientific and Technical Seminar, Kharkov National University of Radio Electronics National Scientific Centre “Institute of metrology” Technical university-Sofia Union of the Metrologists in Bulgaria, November 27-28, 2023, p.18-19 П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (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. Пахнутова Марія Ігорівна - 1 місце у Всеукраїнській студентській олімпіаді за спеціальністю 181 «Харчові технології» («Технологія питної води і водопідготовки харчових виробництв») рівень бакалавр (Одеса, ОНАХТ) 13-15 травня 2019 р. 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні харчові технології», наказ НТУ «ХПІ» №113ОД від 28.02.2019 р., наказ НТУ «ХПІ» №344 ОД від 14.11.2022р., №423 ОД від 13 листопада 2023 р. 3. Член журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181 «Харчові технології» («Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв») у 2019-2021рр. П.19 діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Член асоціації «Укроліапром», посилання на членів асоціації https://ukroilprom.org.ua/members/.
67716	Верютіна Вікторія Юріївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу	Диплом спеціаліста, Харківський політехнічний інститут, рік закінчення: 1993, спеціальність: хімічна технологія пластичних мас, Диплом спеціаліста, Міжгалузовий інститут післядипломної освіти при Національному технічному університеті "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення:	22	ОК1 Інноваційне підприємство та управління проектами	Підвищення кваліфікації: 1. Харківський національний педагогічний університет імені Г.С. Сковороди, кафедра економічної теорії, фінансів і обліку з 25 вересня по 26 грудня 2020 р. Тема: «Дослідження інноваційних методів навчання економічних дисциплін та сучасного теоретико-методичного і наукового інструментарію у галузях «Соціальні та поведінкові науки», «Управління та адміністрування».

				2009, спеціальність: 000002 Інтелектуальна власність		Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» № 1252с від 15.09.2020 р. Посвідчення № 07/23-43 від 26.12.2020 р. 2. НТУ «ХПІ» Стартап-центр «Спарк». Тема: «Стартап-інтенсив для викладачів» 01.02.2022- 01.03.2022р., Обсяг годин: 16 годин (0,5 кредитів ЕКТС), сертифікат №028/2022. Досягнення у професійній діяльності: 1; 3; 4; 11; 12; 14; 19 П.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. В.Ю. Верютіна. Інформаційно- комунікаційні технології при розвитку технологічного потенціалу підприємств коксохімічної галузі / В.Ю. Верютіна // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences): зб. наук. пр. – Харків: НТУ "ХПІ", 2019. – № 24. – С.128-133. http://es.khpi.edu.ua/issue/view/11063. 2. В.Ю. Верютіна Трансформація індустріальної політики в епоху дігіталізації (digitalization) / О.І. Савченко, В. Ю Верютіна / Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences): зб. наук. пр.– Харків: НТУ
--	--	--	--	---	--	---

“ХПІ”, 2020. № 3 – С.85-89.
<http://es.khpi.edu.ua/issue/view/12875>.
 3. В.Ю. Верютіна. Розвиток сталих та соціальних інновацій як запорука відбудови економіки країни / О.І Савченко, О.М. Проскурня, В.Ю. Верютіна, / Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences): зб. наук. пр.–Харків: НТУ “ХПІ”, 2022. № 2 – С.3-6.
<https://doi.org/10.20998/8/2519-4461.2022.2.3>
 4. В.Ю. Верютіна. Щодо подальшого розвитку університетів та ролі освіти у підприємстві / О.І Савченко., Р.О. Побережний, В.Ю. Верютіна // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки)) = Bulletin of the National Technical University "KhPI" (economic sciences): зб. наук. пр.–Харків: НТУ “ХПІ”, 2023. № 1 – С.12-16.
<https://es.khpi.edu.ua/issue/vsew/16829>
 5. The Cluster approach to the formation of innovative susceptibility priorities within the framework of the Euroconcept «Green U-turn» to renewable energy in Ukraine / V. Diuzhev, S. Suslikov, O. Savchenko, V. Matrosova, V. Veriutina // E3S Web of Conferences 255, 01020 (2021) ISCMEE 2021. Scopus.
<https://doi.org/10.1051/e3sconf/202125501020>
 6. Creating an organizational and economic mechanism for energy enterprises / U. Turan, O. Savchenko, V. Veriutina / Applied Researches in Technics, Technologies and Education Journal of the Faculty of Technics and Technologies, Trakia

							University, ARTTE Vol. 8, No. 3-4, 2020, p. 223 – 228. ISSN 1314-8788 (print), ISSN 1314-8796 (online), doi: 10.15547/artte.2020.03.007. П.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. Інноваційне підприємництво та управління стартап проєктами. Навчальний посібник / Мехович С.А., Проскурня О.М., Верютіна В.Ю. / М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін.-т». – Харків: НТУ «ХПІ», 2023 – 189 с. (особистий авторський внесок 1,5 арк.). Проведено через редакційно-видавничу раду НТУ «ХПІ» (протокол №2 від 28.06.2023). 2. Економіка підприємства: навчальний посібник / Мехович С.А., Проскурня О.М., Верютіна В.Ю./ М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін.-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2023 – 187 с. . (особистий авторський внесок 1,5 арк.). Проведено через редакційно-видавничу раду НТУ «ХПІ» (протокол №2 від 28.06.2023). П.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 друківаних
--	--	--	--	--	--	--	--

							навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні вказівки до виконання розрахункового завдання з дисципліни «Інноваційне підприємництво та управління стартап проєктами» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальностей 162 «Біотехнологія та біоінженерія», 181 «Харчові технології» денної і заочної форм навчання /уклад. М.О. Попов, В. Ю. Верютіна, Н. М. Дьякова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2023. – 23 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62473 2. Методичні вказівки до виконання розрахункового завдання дисциплін "Організація виробництва, менеджмент та управління стартап проєктами", "Організація, менеджмент виробництва та управління стартап проєктами" денної і заочної форм навчання / уклад. М. О. Попов, В. Ю. Верютіна, Н. М. Дьякова. – Харків : НТУ «ХПІ», 2023. – 38 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62472 3. Методичні вказівки до практичних занять з дисциплін «Організація виробництва, менеджмент та управління стартап проєктами», «Організація, менеджмент виробництва та управління стартап проєктами денної і заочної форм навчання / уклад. В. Ю. Верютіна. – Харків : НТУ «ХПІ», 2023. – 27 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/624744. 4. Методичні вказівки до виконання техніко-економічного обґрунтування дипломних проєктів за освітньо-
--	--	--	--	--	--	--	--

							кваліфікаційним рівнем магістр з екології за напрямом підготовки "Інженерна екологія" зі спеціальності 101 "Екологія" денної і заочної форм навчання / В. Ю. Верютіна. – Харків : НТУ «ХПІ», 2023. – 23 с. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62476 5. Методичні вказівки з виконання техніко-економічному обґрунтуванню дипломних проектів за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» за напрямом підготовки 161 спеціальності «Хімічні технології та інженерія» для студентів денної і заочної форм навчання/ уклад.: Верютіна В.Ю. – Х.: НТУ «ХПІ», 2019 – 17 с. Проведено через редакційно-видавничу раду НТУ «ХПІ» (протокол №2 від 17.05.2019). 6. Методичні вказівки щодо виконання розрахункового завдання з дисципліни "Економіка підприємства" [Електронний ресурс] / уклад. В. Ю. Верютіна ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2024. – 19 с. – URI: https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/72805. 7. Методичні вказівки для проведення практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни "Економіка підприємства" [Електронний ресурс] : для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти хімічних спец. ден. та заочн. форми навчання / уклад.: В. Ю. Верютіна, Н. М. Дьякова ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електрон. текст. дані. – Харків, 2024. – 56 с. – URI: https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/72804.
--	--	--	--	--	--	--	---

							П.11 наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою): Науково-технічне співробітництво НТУ «ХПІ» з ТОВ «НВК «ІТР» , договір №67/175-2018 від 30.07.18 р по 30.07.2020 р., що діє на підставі ТОВ «НВК «ІТР», доручення №1 від 31.07.2020 року по 31.07.2023, що діє на підставі ТОВ ЮК «ВСЕСВІТ», доручення №2 від 01.09.2023 року по 01.09.2026 року. П.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. Управління економічною складовою структури фірмового найменування / В.І. Борзенко, М.І. Погорєлов, В.Ю. Верютіна, Н.М. Дьякова, К.О. Бєлих / Методологія оцінки вартості майнових прав інтелектуальної власності та практичні аспекти її застосування: Збірник наукових праць ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Всеукраїнський семінар з проблем економіки інтелектуальної власності» (24 вересня 2020 р., м. Київ): ел. збірник / НДІ інтелектуальної власності НАПрН України. К. 2020.– С.72-77. URI: http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/49866. 2. Бізнес-планування інтелектуально-інноваційних проєктів в системі економіки та менеджменту підприємства/ В.І. Борзенко, В.Ю.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Верютіна, Н.М. Дьякова, К.О. Белих, М.О.Зозуля / Методологія оцінки вартості майнових прав інтелектуальної власності та практичні аспекти її застосування: Збірник наукових праць ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Всеукраїнський семінар з проблем економіки інтелектуальної власності»» (24 вересня 2020 р., м. Київ) : ел. збірник / НДІ інтелектуальної власності НАПрН України. К. 2020.– С.11-16. URI: http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/49815 3. Роль конкуренції в ринковій економіці та завдання менеджменту / В.І. Борзенко, В.Ю. Верютіна, Н.М. Дьякова / Маркетинг XXI століття: виклики змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25- річчю заснування каф. маркетингу і комерційної діяльності ХДУХТ, 8- 10 жовтня 2020 р. / редкол.: О. І. Черевко [та ін.] ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2020. – С. 28- 29. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/49863 4. В.Ю. Верютіна. Економіко- управлінські та маркетингові рішення в сфері бенчмаркінгу / В.І. Борзенко, В.М. Кобєлев, В.Ю. Верютіна/Управління та адміністрування: конкурентні виклики сучасності : матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 15 жовтня 2020 р. – Харків : ХНУБА, 2020. – С. 87-90. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/49864 5. В.Ю. Верютіна Дослідження принципів поведінки споживачів на ринку послуг / В. Ю. Верютіна, О. І. Савченко, П. Г. Перерва / Сучасні
--	--	--	--	--	--	--	---

							тренди поведінки споживачів товарів і послуг : тези доп. 3-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 25-26 лютого 2022 р. – Рівне : Зень О., 2022. – С. 52-54. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/56489 6. В.Ю. Верютіна. Методичні підходи до визначення місткості туристичного ринку / В.О. Матросова, В.Ю. Верютіна, П.Г. Перерва // Аспекти стабільного розвитку економіки в умовах ринкових відносин, матеріали XVII Міжнародної науково-практичної конференції. 26 травня 2022 р. Умань : 2022. С. 177-179. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/57447 7. В.Ю. Верютіна Переваги та недоліки франчайзингу / М.О. Гуртова, В.Ю. Верютіна, П.Г. Перерва / Матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених та студентів з проблем інтелектуальної власності (30 вересня 2022 РОКУ). - Київ: КНУ.-89-93с. http://dspace.wunu.edu.ua/jspui/bitstream/316497/34274/1/5 8. В.Ю. Верютіна. Роль жінок-підприємців у екосистемах цифрового бізнесу / О.І. Савченко В.Ю. Верютіна / Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я MicroCAD-2022: тези доповідей Ювілейна XXX міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2022, 19-21 жовтня 2022 р. уклад. Г.В. Лісачук.. – Харків : НТУ "ХПІ", 2022. – С. 596. http://science.kpi.kharkov.ua/yuvileyna-xxx-mizhnarodna-naukovo-praktich/ 9. В. Ю. Верютіна. Управління ризиками інтелектуальної власності / В. О. Матросова, В. Ю. Верютіна, П. Г. Перерва // Фінансово-економічні проблеми розвитку суб'єктів господарювання в
--	--	--	--	--	--	--	---

							період становлення інноваційної економіки : зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. конф., 10 листопада 2022 р. / уклад. О. В. Корнух ; Криворіз. нац. ун-т [та ін.]. – Кривий Ріг : КНУ, 2022. – Ч. 2. – С. 601-604. http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/60584 10. Верютіна В.Ю. До питання розвитку механізмів активізації технологічних інновацій / О.І Савченко., В.Ю. Верютіна // Результати наукових конференцій Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу НТУ "ХПІ" за 2022 рік : в 2 т. Т. Стратегії інноваційного розвитку економіки України: проблеми, перспективи, ефективність "Форвард–2022" : твори 13-ї Міжнар. наук.-практ. Internet-конф. студ. та молодих вчених, 25 грудня 2022 р. / ред.: Є. М. Строков, О. М. Гуцан ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т" [та ін.]. – Харків: Томенко Ю. І., 2022. – С. 154-156. https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62421 11. Розвиток персоналу підприємства та креативних напрямків інвестування економічних складових бізнес-процесів / П.Г. Перерва, О.І. Савченко, В.Ю. Верютіна // Результати наукових конференцій Навчально-наукового інституту економіки, менеджменту та міжнародного бізнесу НТУ "ХПІ" за 2022 рік : в 2 т. Т. 2. Стратегії інноваційного розвитку економіки України: проблеми, перспективи, ефективність "Форвард–2022" : твори 13-ї Міжнар. наук.-практ. Internet-конф. студ. та молодих вчених, 25 грудня 2022 р. / ред.: Є. М. Строков, О. М. Гуцан ; Нац. техн. ун-т
--	--	--	--	--	--	--	--

						"Харків. політехн. ін-т" [та ін.]. – Харків: Томенко Ю. І., 2022. – С. 138-140. https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/62421 12. Marketing support for innovative startups in international business [Electronic resource] / O. I. Lynnyk [et al.] // Marketing of innovations. Innovations in marketing : materials of the Intern. Sci. Internet Conf., December 2023 / ed. S. Illiashenko ; Univ. of Economics and Humanities. – [E-edition]. – Bielsko-Biala : WSEH, 2023. – P. 15-18. https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/72538 13. Підтримка інноваційних стартапів маркетинговими засобами [Електронний ресурс] / С. А. Мехович [та ін.] // Інноваційна модернізація економіки України в умовах євроінтеграційних процесів : матеріали 8-ї Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 27-28 листопада 2023 р. / орг. ком.: О. І. Маслак [та ін.] ; Кременчуц. нац. ун-т ім. М. Остроградського [та ін.]. – Електрон. текст. дані. – Кременчук : КрНУ, 2023. – С. 743-747. – URL: http://econ.kdu.edu.ua/files/files/zbirnyk_2023.pdf. П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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 культурномистецьких 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: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні технології мотивації персоналу в сучасних умовах розвитку підприємства», наказ НТУ «ХПІ» №344 ОД від 14 листопада 2022 р., №423 ОД від 13 листопада 2023 р.
--	--	--	--	--	--	--	---

							П.19 діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях: -Членство в Українській асоціація з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО) з 22 жовтня 2018 року, свідоцтво № 412.
129904	Демидова Анастасія Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії	Диплом спеціаліста, Міжгалузовий інститут післядипломної освіти при Національному технічному університеті "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2008, спеціальність: 000002 Інтелектуальна власність, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2005, спеціальність: 091705 Технологія жирів та жирозамінників в, Диплом кандидата наук ДК 052324, виданий 28.04.2009	15	ОК5 Асортимент та використання харчових добавок	Підвищення кваліфікації: Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України. Тема: «актуальні питання покращення якості та безпеки олійно-жирових продуктів» (25.11.2019 – 25.04.2020). Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» №2424 С від 25.11.2020 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 3, 4, 12, 14, 19. П.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. Comparison of acid degumming methods and their influence on the formation of 3-MCPD-esters and glycidyl esters in sunflower oil deodorization / A. Demydova, I. Levchuk, O. Aksonova, S. Molchenko, I. Demidov // Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii. – 2021. – No. 4. – pp. 50-57. (Scopus, http://dx.doi.org/10.32434/0321-4095-2021-137-4-50-57). 2. A study of the influence of calcium acetate on the process of sunflower oil degumming / Anastasija O. Demydova, Fedir F. Ghladyj, Olena F. Aksonova, Svitlana M. Molchenko // Journal of Chemistry and Technologies. – 2021. –

Vol. 29. – № 2. – pp. 301-311. Scopus, DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.217685>.

3. Research on a new approach to low-temperature deodorization and its effect on oxidative deterioration of fish oil / Anastasiia O. Demydova, Olena F. Aksonova, Svitlana M. Molchenko, Fedir F. Hladkyi // Journal of Chemistry and Technologies. – 2021. – Vol. 29. – № 4. – pp. 639-649. Scopus, DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i4.238356>.

4. Study on antioxidants extraction from oak bark and their use for oxidation stability of sunflower oil / A. Demidova, T. Nosenko, V. Bahmach, E. Shemanska, S. Molchenko // Ukrainian Food Journal. – 2021. – Vol. 10. – Issue 3. – pp. 552-563. (Web of Science, DOI: <https://doi.org/10.24263/2304-974X-2021-10-3-9>).

5. Demydova, A., Levchuk, I., Yevlash, V., Aksonova, O., & Foshchan, A. (2022). Вплив продуктів окиснення та інших прекурсорів на вміст 3-MCPD та ефірів гліцидолу в дезодорованій соняшниковій олії. Food Science and Technology, 16(1), 50-57. (Web of Science, DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v16i1.2284>).

6. Demydova A., Yevlash V., Aksonova O., Tkachenko O., Kameneva N. Antioxidant activity of plants extracts of ukrainian origin and their effect on the oxidative stability of sunflower oil. Food science and technology // Food science and technology. 2022. Vol. 16, Issue3. P.55-64. Web of Science, DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v16i3.2514>

7. Demydova A., Yevlash V., Aksonova O., Priss O. Study of ways to reduce the viscosity of sunflower lecithin // Food science and technology. 2023.

Vol. 17, Issue 1. P. 4-11.
Web of Science, DOI:
<https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2557>
8. Obtaining
antioxidants from food
industry waste and
their use in fats / A.
Demydova, S.
Molchenko, T. Berezka,
O. Piven, O. Chumak,
O. Aksonova // Food
science and technology.
– 2023. – Vol. 17. –
Issue 2. – P. 32–40.
Web of Science, DOI
<https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2598>

П.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. Демидов І.М.,
Мольченко С.М.,
Демидова А.О.,
Шавкат С. Мунір.
Одержання
біопального для
дизельних двигунів в
Україні в сучасних
умовах: монографія.
Київ: Аграрна наука,
2023. 116 с. ISBN 978-
966-540-581-8.
(особистий
авторський внесок 1,5
арк.)
<https://doi.org/10.31073/978-966-540-581-8>.

П.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/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування;
1. Дистанційний курс з
дисципліни «Вступ до
спеціальності»,
Демидова А.О. Харків,
2020. Режим доступу:
<https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=207>

							2. Дистанційний курс з дисципліни «Асортимент і використання харчових добавок», Демидова А.О. Харків, 2023. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/enrol/index.php?id=1099. 3. Дистанційний курс з дисципліни «Технологічні аспекти зберігання харчової продукції», Демидова А.О. Харків, 2023. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1593 П.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. Демидова А.О. Утворення 2,3-МCPD-ефірів і ефірів гліцидолу в рослинних оліях / А.О. Демидова, Є.І. Шеманська, М.М. Андросова / Матеріали VIII Міжнародної науково-технічної конференції [«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції»], 5–6 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019. – С. 409 – 410. 2. Розробка рецептури фруктового квасу з прянощами / Є.Є. Шпакова, О.М. Півень, А.О. Демидова / Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 269. 3. Встановлення особливостей зв'язку між продуктами окиснення та органолептичними характеристиками жирів в процесі їх зберігання / А.О. Демидова, А.С. Черняк, Т.О. Березка /
--	--	--	--	--	--	--	--

							Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 136. 4. Дослідження режимів сушіння насіння ріпаку / Д.В. Пазюк, Є.І. Шеманська, А.О. Демидова / Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 211. 5. Демидова А.О. Дослідження впливу вмісту продуктів окиснення в соняшниковій олії на утворення в ній токсичних сполук – 3-МСПД-ефірів та ефірів гліцидолу / А.О. Демидова / Тези доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 19-21 жовтня 2023 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – С. 540. 6. Демидова А.О. Підвищення ефективності гідратування соняшникової олії за рахунок використання сульфату амонію / А.О. Демидова, К.І. Балишев / Тези доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 19-21 жовтня 2023 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – С. 541. П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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 I та II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181»Харчові технології» у 2019 р. П.19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1. Член асоціації «Укроліапрол», посилення на членів асоціації https://ukroilprom.org.ua/members/ 2. Член технічного комітету стандартизації 190 «Ефіроолійна продукція» (відповідальний секретар ТК) з 2017 по теперішній час, Наказ від 28.12.2017 No 496, http://consultant.parus.ua/?doc=oAXXIBA09B.
52687	Півень Олена Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії	Диплом спеціаліста, Харківський державний політехнічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: Технологія жирів та жирозамінників, Диплом кандидата наук ДК 043076, виданий 08.11.2007, Аттестат доцента 12ДС 031129, виданий 17.05.2012	23	OK4 Перспективи розвитку технологій харчових виробництв Підвищення кваліфікації: ТОВ «ФАКТ-2019». Види діяльності підприємства: Виробництво пива. Тема: «Сучасне обладнання та новітні технології бродильних виробництв» (30.11.2020 – 30.05.2021). Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» №946С від 09.07.2021 р. Досягнення у професійній діяльності: П. 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19. П.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. Obtaining antioxidants from food industry waste and their use in fats / A. Demydova, S.

- Molchenko, T. Berezka, O. Piven, O. Chumak, O. Aksonova // Food science and technology. – 2023. – Vol. 17. – Issue 2. – P. 32–40. Web of Science, DOI <https://doi.org/10.15673/fst.v17i2.2598>.
2. O. Piven and T. Chunikhina, "Measurement Uncertainty Evaluation of the Aqueous Solutions of Gelatin's Rheological Characteristics by Penetrometer," XXXII International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), 2022, pp. 1-4. Scopus. doi: <https://doi.org/10.1109/MMA55579.2022.9992521>.
3. O. Piven and T. Chunikhina, "Measurements Accuracy in the Research of Food Emulsion Stability Based on the Regression Analysis," XXXII International Scientific Symposium Metrology and Metrology Assurance (MMA), 2022, pp. 1-4. Scopus. doi: <https://doi.org/10.1109/MMA55579.2022.9992418>
4. Метрологічні особливості вимірювання з підвищеною точністю густини нафтінованих олій/ Ю.В. Кузьменко, Д.М. Мельник, О.А. Мінченко, В.О. Голодняк, І.М. Демидов, О.М. Півень, В.І. Шевченко, Д.А. Смородський, В.В. Хасанов // Український метрологічний журнал. – 2020. – № 3А. – С. 17–22. (Web of Science, <https://doi.org/10.24027/2306-7039.3A.2020.217618>).
5. Кудрявцева Ю., Демидова А., Півень О. (2023). Зберігання та контроль якості лікєро-горілочної продукції. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (4(18), 65–72. <https://doi.org/10.20998/2413->

4295.2023.04.09
6. Теоретичні та експериментальні дослідження процесу низькотемпературного обрушування високоолійного соняшнику в умовах дії відцентрового поля / Л.І. Перевалов, В.О. Голодняк, І.М. Демидов, В.К. Тимченко, О.М. Півень, С.М. Мольченко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2021. – № 1. – С. 57–66. doi: <https://doi.org/10.20998/2278-5364.2021.1.07>.
7. Теоретичні та експериментальні дослідження процесу обрушування насіння соняшнику кондитерського сорту / Л. І. Перевалов, Л.В. Фадєєв, О. М. Півень, В.К. Тимченко, М.В. Дьяченко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2020. – № 2. – С. 57–68. <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/47810>.
8. Розробка рецептури нового лікеро-горілчаного напою «Зоряна ніч» / О.М. Півень, С.М. Мольченко // Інтегровані технології та енергозбереження: щокварт. наук.-практ. журн. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». - Харків: НТУ «ХПІ», 2020. - № 3. - С. 54-62.
9. Оптимізація рецептурного складу та деяких споживчих властивостей гречаних цукерок / О.М.Півень, І.М. Демидов, С.М. Мольченко, Т.О. Березка // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – № 6 (1360). – С. 71–76. doi: <https://doi.org/10.20998/2220-4784.2020.06.11>
10. Гідратування соняшникової олії з гідратуючими агентами на основі борошна (англ. мовою) / Демидова А.О., Аксьонова О.Ф., Півень О.М. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв

						ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). - С. 173-183. 238 с. http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5950 П.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. Інженерне проєктування технології: навчальний посібник / О. М. Півень, З. М. Товстолуг. –Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 136 с. електр. видання (особистий авторський внесок 3 авт.арк.). https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/73318 2. Півень О.М., Папченко В.Ю., Демидов І.М., Добрунов Д.Є. Технологія стабілізації жирів щодо окиснювального псування: монографія. Київ: Аграрна наука, 2021. – 124 с. Друк. (особистий авторський внесок 2,7 авт. арк). П.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; Дистанційні курси для студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти: 1. Дистанційний курс з
--	--	--	--	--	--	---

							дисципліни «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв. Частина 1», Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1105. 2. Дистанційний курс з дисципліни «Інженерне проектування технологій бродильних виробництв, алкогольних та безалкогольних напоїв». Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1101. 3. Дистанційний курс з дисципліни «Технології переробки вторинних продуктів». Півень О.М. Харків, 2020. Режим доступу: https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1108. П.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 Д 64.050.05 – вчений секретар (з 10.10.2022 по теперішній час). Наказ МОН України №894 від 10.10.2022р. П.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. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48913 «Розроблення таблиць стандартних
--	--	--	--	--	--	--	--

								довідкових даних «Олія лляна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К...393 К» (23.04.19 – 28.12.19). 2. Відповідальний виконавець господарчого договору г/д № 48918 «Науково-практичні та теоретичні основи технології виробництва рослинної олії» (28.05.2019 - 30.06.2019). 3. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48946 «Науково-практичні та теоретичні основи технології виробництва рослинної олії» (21.10.2019 - 31.12.2019). 4. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48984 «Дослідження густини олії кукурудзяної нерафінованої у діапазоні температури від 273 К до 373 К, пошук і аналіз експериментальних даних» (09.07.20 – 31.12.20). 5. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48985 «Розроблення проектів таблиць стандартних довідкових даних «Олія кукурудзяна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К до 373 К» (09.07.20 – 31.12.20). 6. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48011 «Дослідження густини олії ріпакової нерафінованої у діапазоні температури від 273 К до 373 К, пошук і аналіз експериментальних даних» (19.04.21 – 24.12.21). 7. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48012 «Розроблення проектів таблиць стандартних довідкових даних «Олія ріпакова нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							до 373 К» (01.09.21 – 24.12.21). 8. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48051 «Дослідження густини олії кунжутної нерафінованої у діапазоні температури від 273 К до 373 К, пошук і аналіз експериментальних даних» (16.06.22 – 23.12.22). 9. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48052 «Розроблення проектів таблиць стандартних довідкових даних «Олія кунжутна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К до 373 К» (16.06.22 – 23.12.22). 10. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48083 «Дослідження густини олії конопляної нерафінованої у діапазоні температури від 273 К до 373 К, пошук і аналіз експериментальних даних» (05.06.23 – 22.12.23). 11. Відповідальний виконавець господарчого договору № 48084 «Розроблення проектів таблиць стандартних довідкових даних «Олія конопляна нерафінована. Густина у діапазоні температури від 273 К до 373 К» (05.06.23 – 22.12.23). П.11 наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою); 1. Угода про співпрацю №223/89-А/18 від 15.05.18 р. з ПП «Центр Валідації», м. Харків; (термін дії 15.05.2018 - 31.12.2020); 2. Договір №48/247-2019 від 20.03.2019 р. з ТОВ «РОЯЛ ТАЙМ» (пивоварня), м. Харків (термін дії 20.03.2019 -31.12.2023); 3. Договір №48/262-
--	--	--	--	--	--	--	---

							2019 від 02.05.2019 р. з ТОВ «БІОЛЕКС 100» (виробництво олій та жирів), м. Харків (термін дії 02.05.2019 - 31.12.2023); 4. Договір №48/308-2020 від 01.06.2020 р. з ТОВ «ТРИ-ДЖИ» (виробництво вина), м. Харків (термін дії 01.06.2020 - 31.12.2023). 5. Договір №48/316-2020 від 01.12.2020р. з ТОВ «Агро Фуд Україна» (виробництво олій та жирів) (термін дії 01.12.2020 - 31.12.2023); 6. Договір №48/321-2021 від 01.02.2021р. з ТОВ «Виробничо-кондитерська група «Лісова казка» (виробництво кондитерських виробів) (термін дії 01.02.2021-31.12.2023) 7. Договір №186/30-2023 від 01.12.2023р. з ТОВ «ВАДАРТ ГРУП» (виробництво кондитерських виробів) (термін дії 01.12.2023-31.12.2026) П.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. Розробка рецептури емульсійного лікеру з використанням натуральних компонентів / Сазонова Є.А., Півень О.М., Демидова А.О. // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2019, 17-19 травня 2019 р.: у 4 ч. Ч. II. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Харків: НТУ «ХПІ». – С. 333. 2. Розробка рецептури лікero-горілкового напою «Пекуча троянда» / О.Ю. Мочалов, О.М. Півень, Т.О. Березка / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020:
--	--	--	--	--	--	--	--

							Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки пальних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 239. 3. Гуцул К.В. Розробка рецептури цукерок із сухофруктами / К.В. Гуцул, О.М. Півень / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки пальних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 203. 4. Розробка рецептури бананових хлібців з сухофруктами / А.Р. Мурсалова, О.М. Півень, Березка Т.О. / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки пальних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 240. 5. Використання симплекс-гатчастих планів Шеффе при розробці рецептури емульсійного лікеру / К.К. Машталер, О.М. Півень, Т.О. Березка / Тези доповідей XXVIII Міжнародної науково-практичної конференції [«MicroCAD-2020: Сучасні хімічні та харчові технології і матеріали, біотехнології та технології видобування і переробки пальних копалин»], 28–30 жовтня 2020 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2020. – Ч. II. – С. 236. 6. Використання математичного
--	--	--	--	--	--	--	--

							моделювання при розробці рецептури молочного емульсійного лікеру / О.М. Півень, Т.О. Березка, С.М. Мольченко, Є.А. Сазонова / Тези доповідей III науково-практичної конференції [«Актуальні проблеми автоматизації та приладобудування»], 3-4 грудня 2020 р. м. Харків, 2020. С. 140–141. 7. Метрологічні особливості визначення з підвищеною точністю густини нерафінованих олій / Кузьменко Ю.В., Мельник Д.М., Мінченко О.А., Голодняк В.О., Демидов І.М., Півень О.М., Шевченко В.І., Смородський Д.А., Хасанов В.В. // Невизначеність вимірювань: наукові, нормативні, прикладні та методичні аспекти (UM-2020): тези доп. 17-го Міжнар.наук.-техн. семінару, Созополь, 7 вересня 2020 р.; Харків, 7 жовтня 2020 р. / Харківський національний університет радіоелектроніки [та ін.]. – Созополь: Видавництво: "Софттрейд", България, 2020. – С. 25–28. 8. Розробка рецептури горілки «Освіжаюча» з використанням натуральних екстрактів / Котельнікова Д.Є., Півень О.М., Березка Т.О./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 172. 9. Розробка рецептури настоянки «Spiced coffee» з використанням натуральних компонентів/ Сирку М.А., Півень О.М., Мольченко С.М./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-
--	--	--	--	--	--	--	--

							практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 242. 10. Розробка рецептури фруктового квасу з прянощами / Шпакова Є.Е., Півень О.М., Демидова А.О./ Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 269. 11. Piven O.M., Demydov I.M., Melnyk D.M., Minchenko O.A. Processing results of measurement when determining the rapeseed oil density, XIX International Scientific and Technical Seminar “Uncertainty in Measurement: Scientific, Normative, Applied and Methodical Aspects”, (UM-2022), Theses of reports of XIX International Scientific and Technical Seminar, Kharkov national university of radio electronics national scientific centre “Institute of metrology” Technical university-Sofia union of the metrologists in Bulgaria, December 7-8, 2022. 12. Розробка рецептури настоянки «Magical garden» з використанням натуральних компонентів / Д.В. Калініченко, О.М. Півень / Тези доповідей XXX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2022 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я», 19-21 жовтня 2022 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2022. – С. 430. 13. Використання сімплес-гратчастих планів для розробки рецептури. / Т. Р. Сидоренко, О.М.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Півень / Тези доповідей XXXI Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD - 2023 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 17-20 травня 2023 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2023. – 1405 с. – С. 606. 14. Measurement uncertainty of density of anise extract as one of the components of new tincture. /T. Chunikhina, O. Piven / Uncertainty in measurement: scientific, normative, applied and methodical aspects (UM-2023) Theses of reports of XX International Scientific and Technical Seminar, Kharkov National University of Radio Electronics National Scientific Centre “Institute of metrology” Technical university-Sofia Union of the Metrologists in Bulgaria, November 27-28, 2023, p.18-19 П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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. Пахнутова Марія Ігорівна - 1 місце у Всеукраїнській студентській олімпіаді за спеціальністю 181 «Харчові технології» («Технологія питної води і водопідготовки харчових виробництв») рівень бакалавр (Одеса, ОНАХТ) 13-15 травня 2019 р. 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Інноваційні харчові технології», наказ НТУ «ХПІ» №113ОД від 28.02.2019 р., наказ НТУ «ХПІ» №344 ОД від 14.11.2022р., №423 ОД від 13 листопада 2023 р. 3. Член журі I етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі
--	--	--	--	--	--	--	---

						спеціальності 181 «Харчові технології» («Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв») у 2019-2021рр. П.19 діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Член асоціації «Укроліапрол», посилення на членів асоціації https://ukroilprom.org.ua/members/.
159245	Тимченко Валентина Кузьмівна	Професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії	Диплом спеціаліста, Харківський орден В.І.Леніна політехнічний інститут імені В.І.Леніна, рік закінчення: 1973, спеціальність: Технологія жирів, Диплом кандидата наук КД 055037, виданий 13.03.1992, Атестат доцента ДЦ 003042, виданий 03.10.1992	42	ОК6 Управління якості, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції Підвищення кваліфікації: дослідний інститут олій та жирів НААН України. Тема: «Інноваційні технології жиропереробних виробництв» (01.02.2022 - 31.07.2022). Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» № 979С від 29.09.2022 р. Досягнення у професійній діяльності: 1, 4, 11, 12, 19. П.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. Теоретичні та експериментальні дослідження процесу низькотемпературного обрушування високоолійного соняшнику в умовах дії відцентрового поля / Л.І. Перевалов, В.О. Голодняк, І.М. Демидов, В.К. Тимченко, О.М. Півень, С.М. Мольченко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2021. – № 1. – С. 57–66. doi: https://doi.org/10.20998/2278-5364.2021.1.07. 2. Мироненко Л.С. Аналіз структурних показників олії з насіння сафлору, адаптованого в умовах східного лісостепу / Л.С. Мироненко, В.К.

							Тимченко, Л.І. Перевалов, І.М. Яковлева, Т.В. Арутюнян // Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. – Серія: технічні науки. – Том 30 (69). – Ч. 2. – № 5. – 2019. – С. 98–103. 3. Дослідження та аналіз технологічних властивостей насіння сафлору вітчизняних сортів / Л.С. Мироненко, Є.А. Криштоп, Л.І. Григорова, В.К. Тимченко // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер.: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів: зб. наук. пр. – Харків: НТУ "ХПІ", 2019. – № 15(1340). – С. 61-65. DOI: 10.20998/2220- 4784.2019.15.11. 4. Мироненко Л.С., Перевалов Л.І., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В. Дослідження показників безпеки та окиснювальної стабільності олії сафлорової // Інтегровані технології та енергозбереження. – Харків : НТУ «ХПІ», 2020. – №1 – С. 72-81 5. Слісь К.В., Тимченко В.К., Блохина В.Д. Дослідження та аналіз технологічних властивостей крему косметичного з наноматеріалами широкого спектру дії.// Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів: зб. наук. пр. – Харків: НТУ "ХПІ", 2019.- №21 (1346).- С.62-68. 6. Левчук І.В., Голубець О.В., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В. Науково-практичні аспекти розробки експрес методу визначення цис- та транс-ізомерів // Таврійський науковий вісник. – Серія : технічні науки. – Херсон: видавничий дім «Гельветика», 2022, – Вип.1. – С.76-
--	--	--	--	--	--	--	---

7. Belinska, A., Bliznjuk, O., Shcherbak, O., Masalitina, N., Myronenko, L., Varankina, O., Samoilenko, S., Borovkova, V., Kibenko, N., Timchenko, V. (2022). Improvement of biotechnological interesterification of fatty systems via usage of immobilized enzyme preparation. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol. 6, No. 6(120), P. 6–13. (Scopus, doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.268373>).

П.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 якості, основи системи безпеки та експертиза харчових продуктів: конспект лекцій зі спец. 181 "Харчові технології" для студентів другого (магістер.) рівня всіх форм навчання [Електронний ресурс] / уклад.: В. К. Тимченко, С.М. Мольченко, О. М. Гудзь; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Електронні текст. дані. – Харків : НТУ "ХПІ", 2022. – 194 с. <https://repository.kpi.kharkov.ua/items/c18a36d9-c6b1-464e-89ff-3789f0316568>
2. Дистанційний курс з дисципліни «Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції, Тимченко В.В. Харків, 2020. Режим доступу: <https://dlc.kpi.kharkov.ua/course/view.php?id=1111>.
3. Левчук І.В.,

							Некрасов П.О., Кіщенко В.А., Голубець О.В., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В., Жиринокислотний, стериновий та ацилгліцериновий склад олій та жирів / Довідкове видання // Київ : Видавництво «Сталь», 2020, 207 с. (особистий авторський внесок 1,5 арк). П.11 наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою); 1. Договір про наукову та творчу співпрацю з ДП «Укрметртестстандарт » (м. Київ) № 48/238 – 2019. (термін дії 2019-2022). П.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. Мироненко Л.С., Перевалов Л.І., Тимченко В.К., Попов М.О., Арутюнян Т.В. Технологічні та економічні аспекти обрушування насіння сафлору вітчизняних сортів // Nauka i studia.- Przemysl: Nauka i studia, 2020. – №2 (204). – С. 51-61. 2. Мироненко Л.С., Перевалов Л.І., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В. Удосконалення технології підготовчих операцій під час переробки насіння сафлору вітчизняних сортів // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVII Міжнародної науково- практичної конференції MicroCAD-2020, 15-17 травня 2020 р.: у 4 ч. Ч. II. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Харків: НТУ «ХПІ». – С.250.
--	--	--	--	--	--	--	---

							3. Методи досліджень та ідентифікації молочного жиру / Н.С. Ситнік, З.П. Федякіна, В.К. Тимченко / Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 243. 4. Споживчий попит олієжирової продукції / Н.С. Ситнік, З.П. Федякіна, В.К. Тимченко, О.А.Тимченко / Тези доповідей XXIX Міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2021 [«Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я»], 18-20 травня 2021 р., Харків. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021. – Ч. II. – С. 244. 5. Дуліна Є.А., Бакуменко О.М., Тімій А.В., Гордєєва Ю.А., Стаднікова М.В., Тимченко В.К. Оцінка невизначеності під час аналізу вмісту жиру в кондитерських виробках / Олійно-жировий комплекс. - Дніпро: Експерт-Агро, 2020.- № 3 (70). - С53-56. 6. Kononenko S.Y., Myronenko L.S., Timchenko V.K. (2023). Comparison and selection of fermentation method that would be optimal for obtaining high quality cocoa beans. Хімія, Біо- і Фармтехнології, Екологія та Економіка в Харчовій, Косметичній та Фармацевтичній Промисловості: Збірник матеріалів XI Міжнародної науково-практичної конференції, 18–19 листопада 2023 року – Харків: НТУ «ХПІ», с.220-230. ISSN 2409-6423 https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/71125 7. Mazin S. V., Myronenko L.S., Timchenko V.K. (2023).
--	--	--	--	--	--	--	--

							Effect of starch microencapsulation on survival of <i>Lactobacillus casei</i> and <i>Bifidobacterium bifidum</i> in mayonnaise sauce. Хімія, Біо- і Фармтехнології, Екологія та Економіка в Харчовій, Косметичній та Фармацевтичній Промисловості: Збірник матеріалів XI Міжнародної науково-практичної конференції, 18–19 листопада 2023 року – Харків: НТУ «ХПІ», с.233-239. ISSN 2409-6423 https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/71125. П.19 діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; Член асоціації «Укроліяпром», посилання на членів асоціації https://ukroilprom.org.ua/members/.
72976	Танько Євгенія Владиславівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут міжнародної освіти	Диплом спеціаліста, Харківський державний педагогічний університет ім. Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська, турецька), Диплом кандидата наук ДК 032961, виданий 15.12.2015	19	ОК2 Іноземна мова за професійним спрямуванням	Підвищення кваліфікації: Стажування: Економічний університет, м. Краків, Республіка Польща. З 14.02.2022 по 25.03.2022. Сертифікат NR 2982/MSAP/2022 від 25.03.2022. Тема: New and innovative teaching methods. Обсяг годин: 180 годин (6 кредитів ЕКТС). Наказ НТУ «ХПІ» № 61С від 23.01.2023р. Досягнення у професійній діяльності: 4, 12, 14, 19. П.4 Наявність виданих конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування; 1. Методичні вказівки до практичних занять з англійської мови для студентів-бакалаврів, які вступають до магістратури та отримують освіту англійською мовою / уклад.: В.В. Вракіна,

Т.І. Беркутова, Є.В. Танько ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Мадрид, 2019. – 40 с. – Англ. мовою.

2. Методичні вказівки з англійської мови для контролю поточних занять студентів першого курсу усіх спеціальностей заочної форми навчання / уклад.: В.В. Вракіна, В.В. Гращенкова, С.В. Сергіна, Є.В. Танько; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Мадрид, 2019. – 32 с.

3. Методичні вказівки з англійської мови для контролю поточних знань студентів першого курсу всіх спеціальностей заочної форми навчання (II семестр) / уклад.: С. В. Сергіна, В.В. Вракіна, Є.В. Танько, Т.С. Чудовська; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Мадрид, 2020. – 48 с.

П.12 Наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:

1. Y.V Tanko, V.V.Vrakina, T.I. Berkutova, Modern technologies of studying a foreign language in a higher educational institution as a means of motivation of students' educational activity // Інформаційні технології: наука, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020.

2. Y.V. Tanko, V.V. Vrakina, T.I. Berkutova, Тенденції розвитку самостійної роботи студентів в університетах Великобританії, Dynamics of the development of world science. Canada, Vancouver, 8-10 July, 2020. – С.427-431

3. Y.V. Tanko, V.V.

							Vrakina, T.I. Berkutova. The organization of the independent work of students in mastering a foreign language. Theoretical and empirical scientific research: concept and trends. Oxford, GBR July 24, 2020. Volume 3. – pg.28-30 4. Y.V. Tanko, V.V. Vrakina, T.I. Berkutova, Pedagogical skills of a foreign language teacher in the process of reforming the education system.4 Міжнародна науково-практична конференція Лідери 21 століття. ХІІІ 29-30 вересня 2020. С. 173-176. 5. Y.V. Tanko, V.V. Vrakina, T.I. Berkutova Learning methods as a means of increasing motivation. MicroCAD 18-20 May,2021. Pg. 48. 6. Y.V. Tanko, V.V. Vrakina, T.I. Berkutova Pragmatic aspects of the semantics of instrumentality verbs in modern English. II International Scientific and Practical Conference “Science, innovations and education: Problems and Prospects” Tokio 15-17 September 2021. 7. Тенденції розвитку самостійної роботи студентів в університетах Великобританії / Є.В. Танько, В.В. Вракіна, О.В. Чубукіна // Dynamics of the development of world science. Perfect Publishing.Vancouver, Canada. 2020. P.427-431. 8. Y.V. Tanko, V.V. Vrakina, T.I. Berkutova. The organization of the independent work of students in mastering a foreign language. Theoretical and empirical scientific research: concept and trends. Oxford, GBR July 24, 2020. Volume 3 – P. 28-30. 9. Танько Є.В. Підвищення якості контролю знань студентів з іноземної мови за допомогою дистанційних засобів, Placement test для оптимізації процесу / Танько Є.В., Вракіна В.В., Чубукіна О.В. // Науковий журнал «Молодий вчений»,
--	--	--	--	--	--	--	---

								№ 7.1(83.1), 2020. – С.138-141. 10. Чубукіна О.В. Тестовий контроль з іноземної мови як система: теоретико-методологічне обґрунтування з позицій системно-синергетичного підходу / О.В. Чубукіна, Є.В. Танько, В.В. Вракіна // Актуальні питання гуманітарних наук : міжвуз. зб. наук. пр. молодих вчених Дрогоб. держ. педагог. ун-ту ім. Івана Франка / ред. кол.: М. П. Пантук [та ін.]. – Дрогобич: Гельветика, 2021. – Вип. 36, т. 3. – С. 267-274. 11 . Чубукіна О.В., Танько Є.В., Вракіна В.В. Соціальне регулювання дотримання принципів академічної доброчесності у закладах вищої освіти: теоретичний аспект., Актуальні питання гуманітарних наук: Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобіцького державного педагогічного університету імені Івана Франка. – 2023. – Вип 62,Том 2. – С.326-334. П.14 керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) Керівництво студентом, який зайняв призове місце у І турі Всеукраїнської студентської олімпіади з англійської мови: 1) Фомушкіна О. гр.І-216.8, 1 місце, (2018-2019р.) 2) Костріков М. гр.І-216.8 3 місце, (2018-2019р.) 3) Голотенко К. гр.І-207.8, 2 місце, (2019-2020р.) 4) Кретьова А. гр. І-120, 2 місце, (2020-2021р.) П.19 Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член міжнародної
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							професійної асоціації викладачів англійської мови TESOL-Ukraine з 2018 року. Свідоцтво 1704 від 12.02.2022р.
189606	Шуба Ірина Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут комп'ютерних наук та інформаційних технологій	Диплом спеціаліста, Міжгалузовий інститут післядипломної освіти при Національному технічному університеті "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2006, спеціальність: 000002 Інтелектуальна власність, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2003, спеціальність: 091606 Хімічна технологія тугоплавких неметалевих і силікатних матеріалів, Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2018, спеціальність: 073 Менеджмент, Диплом кандидата наук ДК 054652, виданий 14.10.2009, Атестат доцента 12ДЦ 040994, виданий 22.12.2014	14	ОКЗ Інтелектуальна власність	Підвищення кваліфікації: 1) Зараховано як підвищення кваліфікації навчання на дистанційних курсах у Всесвітній організації інтелектуальної власності за програмами «Патенти» та «Пошук патентної інформації» з 12 вересня 2019 року по 20 грудня 2019 року та отримання сертифікатів в обсязі 8 кредитів (240 годин). Наказ НТУ «ХПІ» № 951С від 16.07.2020 р. 2) Зараховано як підвищення кваліфікації сертифікат міжнародного стажування в університеті Informācijas sistēmu menedžmenta augstskola (ISMA), м. Рига, Латвія з 3 серпня 2020 р. по 25 вересня 2020р. за програмою: “Computer systems and networks in the learning process” з виконанням кваліфікаційної роботи на тему: “Cloud technologies for the quality of learning” в обсязі 5 кредитів (150 годин). Наказ НТУ «ХПІ» № 1984С від 04.12.2020 р. Досягнення у професійній діяльності: 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19. П.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 України на корисну модель № 138508 МПК F02D/01, F02D41/10 Спосіб мікроконтролерного регулювання частоти обертання колінчастого валу / Шуба І.В. та інші ; патентовласники: Прохоренко А.О., Кравченко С.С.,

							Таланін Д.С., Білик С.Ю., Кожушко А.П., Шуба І.В. №201906158, заявл 03.06.2019; Бюл №12. 2. Патент України на винахід № 124213 МПК Со4В 35/195, Со1В 33/26 Маса для виготовлення радіопрозорі кераміки / винахідники – Лісачук Г.В., Кривобок Р.В., Захаров А.В., Феоренко О.Ю., Щукіна Л.П., Шуба І.В., Чефранов Є.В., Сарай В.В.; власник – НТУ «ХПІ»; заявка №a201911237 від 18.11.2019, дата публікації 04.08.2021; Бюл.№31. 3. Патент України на винахід № 124738 МПК Fо2P3/08 Fо2P15/12 Електронна система запалювання / винахідники – Борисенко А.М., Сергієнко М.Є., Худолій О.І., Мигущенко Р.П., Назаров О.І., Павлова Н.М., Борисенко Є.А., Шуба І.В.; власник – НТУ «ХПІ»; заявка № a201904673 від 02.05.2019, дата публікації 11.11.2021. 4. Патент України на корисну модель № 150726 Система двостадійного впорскування палива за допомогою гідромеханічної паливної апаратури/ винахідники: Шуба І.В. та інші; патентовласники: Прохоренко А.О., Кравченко С.С., Солодкий Є.І., Кожушко А.П., Шуба І.В.; № u202106729 від 29.11.2021. дата публікації 30.03.2022, бюл №13. П.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) Інтелектуальна власність: магістерський курс : підручник / П. Г. Перерва [та ін.]; ред.:
--	--	--	--	--	--	--	--

							П. Г. Перерва, В. І. Борзенко, Т. О. Кобелєва ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". – Харків : Планета-Прінт, 2019. – 1002 с (особистий авторський внесок 2 арк). 2) Цифрова інтелектуальна власність в інноваційній діяльності (тлумачний словник) / Н.О. Артамонова, М. М. Капінос, І.В. Шуба. – Харків: НТУ «ХПІ», 2021 р. – 191 с (особистий авторський внесок 2,5 арк). 3) Інтелектуальна власність: підручник / Л.М. Попова., А.В. Хромов, І.В. Шуба: Харків, «Федорко», 2021, с. 262. (особистий авторський внесок 7,5 арк). Режим доступу: http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/55638. П.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) Дистанційний курс з дисципліни «Інтелектуальна власність» (для студентів денної форми навчання). Шуба І.В. Харків, 2020. Режим доступу: сайт Центру заочного та дистанційного навчання НТУ «ХПІ» – http://dl.khpi.edu.ua/course/view.php?id=613. 2) Дистанційний курс з дисципліни «Інтелектуальна власність» (для студентів заочної форми навчання). Шуба І.В. Харків, 2020. Режим доступу: сайт Центру заочного
--	--	--	--	--	--	--	--

							та дистанційного навчання НТУ «ХПІ» – http://dl.khpi.edu.ua/course/view.php?id=771. 3) Дистанційний курс з дисципліни «Інтелектуальна власність в інформаційних технологіях» . Шуба І.В. Харків, 2020. Режим доступу: сайт Центру заочного та дистанційного навчання НТУ «ХПІ» – http://dl.khpi.edu.ua/course/view.php?id=696. 4) Шуба І.В. Конспект лекцій з дисципліни «Інтелектуальна власність», Електронне видання. Харків, НТУ «ХПІ», 2021. – 93с. ID: http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53945. П.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: – виконавець НДР «Фундаментальні дослідження сучасних проблем глобалізації інтелектуальної власності в цифровій економіці» 2017–2020, № держреєстрації 0117U003603. П.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. Пилипчук Г.В. Дослідження функцій та можливостей соціальних мереж / Г.В. Пилипчук, І.В.
--	--	--	--	--	--	--	---

								Шуба // тези доповідей XXVII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2019 «Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я» , 15-17 травня 2019р. – Харків: НТУ «ХПІ». – 353 с. (С.268) 2. Артамонова Н. О. Сучасні шляхи комерціалізації технологій штучного інтелекту / Н. О. Артамонова, М. М. Капінос, І. В. Шуба // Побудова інформаційного суспільства: ресурси і технології : матер. XVIII Міжнар. наук.-практ. конф., 19-20 вересня 2019 р. : МОН України, УкрІНТЕІ. – Київ : УкрІНТЕІ, 2019. – С. 18–21. – [Електронний ресурс] – http://www.uintei.kiev.ua/sites/default/files/materialy_mon_end.pdf. 3. I.Shuba Artificial intellectual in the aspect of intellectual property right // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020р. - Харків: НТУ «ХПІ». – 349 с. (С.324). 4. Гудкова А.М., Шуба І.В. Життєвий цикл об'єктів інтелектуальної власності в інформаційних технологіях // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020р. - Харків: НТУ «ХПІ». – 349 с. (С.329). 5. Прахова П.О., Шуба І.В. Форми захисту прав на об'єкти інтелектуальної власності в сфері інформаційних технологій // Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези
--	--	--	--	--	--	--	--	---

						студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) ст. групи КН-619 Реброва А.Ю. переможець конкурсу студентських наукових робіт, Наказ №872-СТ від 08.07.2022 р. П.19 діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях; 1 Член Української асоціації дослідників освіти (УАДО), сертифікат № 31/2021, від 15.01.2021 р. 2. Член Громадської організації «Українське науково-освітнє ІТ товариство», сертифікат №20-00004 FS, від.24.01.2021р. 3. Член всеукраїнської асоціації патентних повірених України (кандидат у патентні повірені до отримання атестату). Посилання на членів асоціації https://www.napa.org.ua/%Do%BD%Do%Bo%D1%88%Do%Bo%Do%BA%Do%BE%Do%BC%Do%Bo%Do%BD%Do%B4%Do%Bo
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових	☒	ОК3 Інтелектуальна власність	Лекції проводяться інтерактивно з використанням мультимедійних технологій. На практичних заняттях використовується проєктний підхід до навчання, ігрові методи, акцентується увага на застосуванні інформаційних технологій при вивченні	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання, поточне тестування.

технологій. РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.			інтелектуальної власності.	Підсумковий контроль: диференційований залік.
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	☒	ОК1 Інноваційне підприємництво та управління стартап проектами	Лекції проводяться з використанням інформаційних технологій. На практичних заняттях використовується проєктний підхід до навчання, ігрові методи, передбачає розгляд проблемних ситуацій у процесі вивчення навчального матеріалу.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання, поточне тестування. Підсумковий контроль: диференційований залік.
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та	☒	ОК2 Іноземна мова за професійним спрямуванням	Вивчення дисципліни передбачає практичні заняття з включенням самостійної роботи. Основні методи навчання: комунікативний, інформаційно-рецептивний, репродуктивний, проблемний підхід. Навчальна діяльність: - робота з науково-технічною інформацією на англійській мові: розуміння, аналіз, узагальнення, упорядкування, тощо; - читання складних текстів, рефератів, статей, блогів, есе, визначень і посібників; - практика написання технічних або наукових текстів англійською мовою;	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання, поточне тестування. Підсумковий контроль: диференційований залік.

інновацій у сфері харчових технологій.			- проведення презентацій, виступи з доповідями. - розмовна практика: бесіди, дискусії, дебати, запитання, тощо; - тренувальні вправи на досягнення мовленнєвого автоматизму, вправи, спрямовані на імітацію, роботу з патернами. - розширення професійного словникового запасу з англійської мови.	
<i>РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</i> <i>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.</i>	☒	ОК4 Перспективи розвитку технологій харчових виробництв	Вивчення дисципліни передбачає проведення лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи та виконання індивідуального завдання. Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт: наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал; інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та практичних занять; словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди; практичні: супроводжуються показом відеофільмів, складанням графічних схем; навчально-пізнавальні: екскурсії на підприємства та установи харчової промисловості; ігрові: розв'язання ситуаційних завдань; репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуального розрахункового завдання (рефератів-довідей та мультимедійних презентацій).	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання. Підсумковий контроль: екзамен.
<i>РН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</i> <i>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i>	☒	ОК5 Асортимент та використання харчових добавок	Вивчення дисципліни передбачає проведення лекцій, лабораторних та практичних занять, самостійної роботи та виконання індивідуального завдання. Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт: наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал; інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних занять; словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди; практичні: супроводжуються показом	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання. Підсумковий контроль: екзамен.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.			відеофільмів, складанням графічних схем; навчально-пізнавальні: екскурсії на підприємства та установи харчової промисловості; ігрові: розв'язання ситуаційних завдань; репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів-доповідей).	
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	☒	ОК6 Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції	Вивчення дисципліни передбачає проведення лекцій, практичних занять, самостійної роботи та виконання індивідуального завдання. Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт: наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал; словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-бесіди; практичні: вивчення міжнародних та національних стандартів, побудова профілограм; навчально-пізнавальні: екскурсії до випробувальної лабораторії ДП «Харківстандартметрологія», Торгово-промислової палати, Товариства з охорони прав споживачів; репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання розрахунково-графічне завдання.	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання. Підсумковий контроль: екзамен.
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах. РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій,	☒	ОК7 Інженерне проектування харчових технологій	Вивчення дисципліни передбачає проведення лекцій, лабораторних та практичних занять, самостійної роботи та виконання індивідуального завдання. Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт: наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал; інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та практичних занять; словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди; практичні: супроводжуються показом відеофільмів, складанням графічних схем; навчально-пізнавальні: екскурсії на підприємства та установи харчової промисловості; ігрові: розв'язання ситуаційних завдань; репродуктивні та проблемно-пошукові:	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання. Підсумковий контроль: екзамену.

використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій. РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.			виконання індивідуальних завдань (розрахункового завдання у 1 семестрі, курсового проекту у 2 семестрі та мультимедійних презентацій).	
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі	☒	ОК8 Основи наукових досліджень	Вивчення дисципліни передбачає проведення лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи та виконання індивідуального завдання. Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт: наочні: ілюстративний, картографічний та демонстраційний матеріал; інтерактивні: використання комп'ютерної техніки та офісних і спеціалізованих програм під час проведення лекцій та лабораторних занять;	Контроль успішності навчання здобувачів проводиться у формах поточного і підсумкового контролю. Поточний контроль: опитування (усне, письмове), перевірка завдань самостійної роботи, індивідуального завдання. Підсумковий контроль: екзамен.

харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.			словесні: лекції у традиційному їх викладі, лекції-диспути, лекції-бесіди; практичні: супроводжуються показом відеозаписів, складанням графічних схем; ігрові: розв'язання ситуаційних завдань; репродуктивні та проблемно-пошукові: виконання індивідуальних завдань (рефератів-доповідей та мультимедійних презентацій).	
---	--	--	---	--