

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Київський національний торговельно-економічний університет
Освітня програма	16170 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
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	196
Повна назва ЗВО	Київський національний торговельно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	01566117
ПІБ керівника ЗВО	Мазаракі Анатолій Антонович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	knute.edu.ua

Інформація про ВСП ЗВО

Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО	1337
Повна назва ВСП ЗВО	Вінницький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	01562987
ПІБ керівника ВСП ЗВО	Замкова Наталія Леонідівна
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	http://www.vtei.com.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/1337>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	16170
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	кафедра права, кафедра іноземної філології та перекладу, кафедра економічної кібернетики та інформаційних систем, кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва, кафедра обліку та оподаткування
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Вінниця, вул. Соборна, 87
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	89128
ПІБ гаранта ОП	Семко Тетяна Василівна

Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	semko_tetyana@vtei.com.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(067)-952-54-68
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-599-36-05

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	2 р. 6 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Починаючи з 2008 року, в інституті здійснювалася підготовка фахівців галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» за спеціальністю 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Проте, згідно з наказом КНТЕУ від 07.07.2016 № 1884 «Про введення в дію акту узгодження переліку спеціальностей», їх було викладено в наступній редакції: галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології».

Вперше освітня програма (далі – ОП) «Харчові технології» була розроблена кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ і запроваджена з 01-го вересня 2016 року наказом МОН України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» з урахуванням вимог Закону України «Про вищу освіту».

Листом МОН України від 28.04.2017 № 1/9-239 надано зразок освітньої програми, що виправляв ситуацію.

Вказаний зразок та Положення «Про розроблення та реалізацію освітніх програм КНТЕУ першого та другого рівнів освіти» дали можливість адаптувати ОП до оновлених положень ЄКТС для здобувачів вступу 2018 року.

Затверджений стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня (наказ Міністерства освіти і науки від 18.10.2018 № 1125) спонукав врахувати необхідні зміни при коригуванні ОП для здобувачів вступу 2019 року.

При розробці ОП для здобувачів вступу 2020 року були враховані зауваження акредитаційної експертизи 2019 року (реєстраційний номер акредитаційної справи А-19-0291-281).

Відповідно до вимог Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм першого та другого рівнів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/05_2_4.pdf), дана ОП затверджена вченою радою інституту (протокол № 3 від 21.04.2020).

Дана ОП відповідає цілям, визначеним стандартом, включаючи заплановані програмні результати навчання, визначеними є компетентності, які передбачається сформувати у здобувачів у підсумку навчання. ОП відповідає певному рівню національної рамки кваліфікацій вищої освіти та Рамці кваліфікацій Європейського простору вищої освіти.

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	2020 - 2021	91	31	60	0	0
2 курс	2019 - 2020	114	37	77	0	0
3 курс	2018 - 2019	59	5	54	0	0
4 курс	2017 - 2018	27	27		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)	46775 Харчові технології 42694 Виробництво харчової продукції 35412 Харчові технології 36123 Ресторанні технології
перший (бакалаврський) рівень	31168 Ресторанні технології 46699 Харчові технології 27632 Ресторанні технології 30823 Технологія та організація ресторанного бізнесу 10298 Ресторанні технології 16170 Харчові технології 784 Ресторанні технології 19836 Ресторанні технології

другий (магістерський) рівень	29515 Ресторанні технології 5862 Харчові технології 960 Ресторанні технології 9242 Ресторанні технології 30838 Ресторанні технології та бізнес 30839 Інноваційні технології в ресторанному бізнесі 30840 Крафтові технології 29285 Ресторанні технології 14317 Харчові технології 17341 Ресторанні технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	36834 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	16854	6977
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	13220	4332
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	3633	2645
Приміщення, здані в оренду	64	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_181_XT_бак.pdf</i>	GZhbxlkz4fVuqfH2Bi+iB21FaCWa3quKA/yJ8yXIKdo=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план_XT_181.pdf</i>	xGbVjpnlzagsd+GZdBT4TyOaLarrv3lZxb9LUx7oFuk=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>відгуки про ОП XT.pdf</i>	HaokxWWHLUXz12fn3D36OB2aF5DWKgJBVPVYmmiC MX8=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Формулювання та розвиток у здобувачів професійних компетентностей, визначених даною ОП, передбачає засвоєння ними знань, оволодіння вміннями й навичками, необхідними для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Дана ОП дозволяє здобувачам сформувані не лише фахові компетентності, необхідні їм для професійної реалізації на підприємствах харчової промисловості, в закладах ресторанного господарства, але й науковий світогляд, трудову, моральну, естетичну, екологічну культуру, вміння вільно комунікувати у полімовному (поліетнічному) середовищі.

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

Місія інституту сформульована наступним чином: «Елітна освіта на засадах спадкоємності традицій та інновацій для забезпечення поступального розвитку України. Працюємо для нинішнього і майбутнього поколінь».

Відповідно до Програми розвитку відокремленого структурного підрозділу Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ (на період до 2025 р.) (<http://www.vtei.com.ua/images/2019/strategy2025.pdf>), метою стратегічного розвитку інституту є: забезпечення високого рівня якості конкурентоспроможної освіти та наукових досліджень відповідно до вимог інноваційного сталого розвитку суспільства та економіки, створення комфортних умов праці, навчання, відпочинку, забезпечення особистісного розвитку всіх учасників навчального процесу згідно з їх індивідуальними здібностями та потребами.

Метою стратегічного розвитку інституту визначені стратегічні цілі та пріоритети, які за своїм змістом узгоджуються з ключовими положеннями політики та цілями у сфері якості, визначають спрямованість даної ОП на підготовку висококваліфікованих працівників, конкурентоспроможних на ринку праці України та зарубіжних країн, готових до професійної діяльності та кар'єрного зростання. Розуміючи важливість формування вищою школою професіоналів

свої справи, ОП спрямовується також на виховання інтелектуально та творчо розвинених особистостей, патріотів та свідомих громадян.

**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**

реалії сьогодення, позначені для вищої школи різким скороченням обсягів держзамовлення, зумовлюють деяке переосмислення здобувачами цінності вищої освіти: більшість із тих, хто вступає до ЗВО, є свідомими того, що після закінчення закладу вони мають бути не просто всебічно сформованими особистостями, а перш за все професіоналами своєї справи. Як було з'ясовано (шляхом опитування здобувачів старших курсів, в тому числі посередництвом їх участі у засіданнях робочої групи (далі – групи)), для того, аби гідно конкурувати на ринку праці та отримувати гідну заробітну платню, украй важливим є вміння працювати в команді, постійно розвиватися, в тому числі шляхом самонавчання, володіти іноземною мовою, що вкрай важливо в умовах поглиблення та активізації інтеграційних процесів у Європі та світі, бути обізнаними в традиційних і сучасних технологіях харчових виробництв та технологіях ресторанної продукції, бути спроможними гарантувати безпеку та якість продукції відповідно до діючих стандартів, забезпечувати ефективне функціонування підприємства/закладу, а відтак і галузі. Залучені до роботи над ОП випускники попередніх років, погодившись зі слухністю зазначеного, крім того, наголосили, що для фахівців галузі важливо бути відкритими до засвоєння кращих зразків вітчизняного та зарубіжного досвіду, не боятися експериментувати та постійно вчитися. Украй важливою, крім того, є практична підготовка, яка дозволяє ближче познайомитися з процесом виробництва та закріпити засвоєні знання.

- роботодавці

свідомі того, що випускники ОП мають бути затребуваними на ринку праці, члени групи, працюючи над ОП, консультувалися з роботодавцями. Так, роботодавці брали участь у засіданнях групи щодо розробки (перегляду) ОП, запрошувалися до професійно орієнтованих заходів (Дні кар'єри, Ярмарки вакансій), залучалися до проведення майстер-класів, головували на засіданнях експертної комісії, надавали здобувачам можливість проходження виробничої (в т. ч. переддипломної) практики на базі очолюваних ними підприємств/закладів. З'ясовано, що роботодавці, які представляють харчову та ресторанну галузі, важливим для працівників вважають не лише обізнаність з особливостями організації та провадження виробничої діяльності, вміння застосовувати здобуті знання на практиці, але й володіння загальною культурою та культурою поведінки зокрема, готовність вчитися та підвищувати свій професійний рівень, володіння державною та іноземною мовами, спроможність вільно комунікувати з вітчизняними і зарубіжними партнерами. Традиційно, роботодавці прагнуть, аби працівники були «на своєму місці», добре орієнтувалися у технологічних процесах та робили посильний внесок у забезпечення ефективного функціонування підприємства/закладу. Виходячи із зазначеного, до ОП було включено освітні компоненти (далі – ОК), спроможні забезпечити формування у здобувачів відповідних компетенцій та програмних результатів.

- академічна спільнота

при роботі над ОП відбувалися консультації з представниками академічної спільноти – науково-педагогічними працівниками (далі – НПП) споріднених та інших кафедр інституту. Маючи на меті підготувати висококваліфікованих фахівців, які, крім професійних компетенцій, повинні мати власну світоглядну та громадську позицію, бути соціально відповідальними, володіти розвинутими організаторськими навичками, вмінням комунікувати у професійній сфері, бути готовими жити та працювати в полікультурному середовищі, часто в ситуації невизначеності, йти на розумний ризик, з урахуванням низки взаємодіючих чинників прогнозувати розвиток ситуації та спрямованість суспільних трансформацій, до ОП було включено ОК, які дозволяють сформувати у здобувачів потрібні на сьогодні компетенції, досягти наперед визначених програмних результатів. При підготовці ОП члени групи контактували з представниками академічної спільноти інших ЗВО, в яких здійснюється підготовка фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології», та проаналізували напрацьований ними передовий досвід.

- інші стейкхолдери

При формулюванні цілей ОП «Харчові технології», наповненні змісту ОК були враховані інтереси інших стейкхолдерів, зокрема ГО «Українське товариство товарознавців і технологів», ДП «Вінницьястандартметрологія», Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області.

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

Харчова промисловість та ресторанне господарство є динамічними сферами народного господарства, які забезпечують потреби населення у продовольстві та є доволі привабливими для іноземних інвестицій. Разом з тим, цим галузям притаманний традиційно гострий дефіцит кваліфікованих кадрів технічних спеціальностей, спроможних працювати згідно існуючих стандартів, з сучасним обладнанням, за новітніми технологіями. Як видно з прогнозу МОН України (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/nrk/Analitichni-materialy/2-analitichniy-zvit-shchodo-profesiyno-kvalifikatsiyogo-prognozuvannya-v-ukraini.pdf>), зазначена тенденція зберігатиметься до 2025 р.: попит на працівників сфери виробництва харчових продуктів стрімко зростатиме, водночас пропозиція на ринку праці, навпаки, буде скорочуватися.

Вирішення проблеми, безперечно, видається можливим шляхом упровадження цілісної системи підготовки висококваліфікованих фахівців, за участі бізнесу, державних установ та наукових організацій, через оптимальне поєднання зарубіжних і українських науково-освітніх технологій, а також шляхом реалізації державою політики особливої підтримки спеціальності 181 «Харчові технології». Започаткована кілька років тому, вона дає позитивні результати, а тому, безперечно, має бути збережена.

Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері як харчових, так і ресторанних технологій.

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

При роботі над ОП значну увагу було приділено галузевому та регіональному контексту. Розробники, зокрема, керувалися наявністю попиту на випускників ОП з боку роботодавців, в т. ч. готових платити своїм працівникам адекватну на сьогодні заробітну платню, а також потенціалом підприємств/закладів м. Вінниці та регіону загалом для наступного розвитку.

Спрямованість ОП на підготовку фахівців для харчової промисловості спричинена наявністю в області та й в Україні загалом великої кількості потужних підприємств. У регіоні потенційними роботодавцями для випускників ОП, зокрема, є ПРАТ «Вінницький молочний завод «РОШЕН», ПРАТ «Вінницька кондитерська фабрика», ПАТ «Вінницький ОЖК», ПРАТ «Літинський молокозавод», ТОВ «Гайсинський молокозавод», ТОВ «Люсдорф», ТОВ «Агрона Фрут Україна», ТОВ «Агрона Джус Україна», ТОВ «Бонус», ТОВ «Солодка мрія - Вінниця», ін.

Орієнтація ОП на підготовку фахівців для ресторанної галузі значно зумовлена помітним нарощуванням Вінниччиною туристичного потенціалу та відкриттям у зв'язку з цим великої кількості закладів ресторанного господарства. Виходячи з того, що регіон, а особливо м. Вінниця, упродовж останніх років є неабияк популярними серед туристів, більшість з яких звикла до високої якості обслуговування, а також часто технологічно складних, вишуканих страв, галузь відчуває гостру потребу у фахівцях високого рівня, в тому числі спроможних вільно спілкуватися іноземною мовою, обізнаних з ментальними рисами іноземного, перш за все, європейського гостя.

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

Проаналізувавши ОП ЗВО України, було з'ясовано, що за спеціальністю 181 «Харчові технології» фахівців готують більше 40 із них, в т. ч. два на теренах Вінниччини – ВТЕІ КНТЕУ та ВНАУ. Разом з тим, за ОП «Харчові технології» підготовкою фахівців в Україні займаються менше 10 ЗВО і лише один – ВТЕІ КНТЕУ – у регіоні.

Працюючи над даною ОП, члени групи ознайомилися зі спорідненими ОП інших ЗВО, але не копіювали їх, а лише ґрунтовно проаналізували та взяли до уваги. Такий підхід виявився цілком виправданим, адже дозволив створити власний унікальний продукт.

Аналіз ОП закордонних ЗВО здійснити не вдалося – подібних ОП виявлено не було.

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

Зміст даної ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти. Так, наприклад, одним із результатів навчання, згідно стандарту, є «Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо»; на його досягнення, як бачимо з матриці, спрямовуються відповідні компетентності, які передбачається сформувати під час вивчення таких ОК, як «Правознавство», «Філософія».

Визначеного стандартом результату навчання «Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)» передбачається досягти посередництвом формування у здобувачів визначених компетентностей, досягнення яких є можливим завдяки вивченню ними таких ОК, як «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Харчова хімія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв», «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів».

Передбачений стандартом результат навчання «Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти» буде досягнутий шляхом формування у здобувачів загальних та фахових компетентностей, які стануть можливими завдяки вивченню наступних ОК: «Правознавство», «Інжиніринг харчових виробництв», «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів».

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?

Дана ОП була розроблена з урахуванням вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН України №1125 від 18.10.2018 р.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

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)?

165

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

60

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

Зміст даної ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності 181 «Харчові технології».

Об'єктом вивчення та діяльності заявленої для даної ОП спеціальності 181 «Харчові технології» є технологічні процеси та харчові продукти.

Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Теоретичним змістом предметної області даної ОП є основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

Методи, методики та технології, якими мають оволодіти здобувачі для застосування на практиці, представлені загальнонауковими методами аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, вимірювання тощо, словесними, наочними та практичними методами, інформаційно-комунікаційними технологіями, комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методиками і методами контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування та розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, а також сучасним технологічним і лабораторним обладнанням та приладами, комп'ютерною технікою та програмним забезпеченням.

Дана ОП відрізняється від ОП за суміжними предметними областями таким набором ОК, які дозволяють фахівцям працювати як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства, тобто є інтегрованою. Відтак, можливість об'єднання декількох ОП не розглядається.

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

Освітній процес в інституті передбачає можливість формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема, через вибір ними ОК в обсязі 60 кредитів. Процедури, які дозволяють здобувачам формувати індивідуальну освітню траєкторію, описані у Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_pro_org2020.pdf.

Персональний шлях здобувача відображено в індивідуальному навчальному плані (далі – ІНП). Згідно Положення про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/11_11.pdf, ІНП має встановлену структуру, визначеним є порядок його формування та ведення. ІНП містить перелік ОК, послідовність їх вивчення та трудомісткість роботи. ІНП складається здобувачем на кожен рік навчання, у двох примірниках, один з яких зберігається у здобувача, другий – у деканаті факультету.

Серед проблем, що постають перед здобувачами при формуванні індивідуальної освітньої траєкторії, найпомітнішою є недостатня їх обізнаність зі змістом запропонованих до вивчення ОК. З метою вирішення проблеми здобувачам пропонується ознайомитися з розміщеними на офіційному сайті інституту інформаційними пакетами ОП, робочими програмами вибіркового ОК. Згідно результатів проведеного опитування, на питання «Чи задоволені Ви переліком навчальних дисциплін, запропонованих до вибору?», 53,6 % опитаних відповіли «так», 40,6 % – «скоріше так, ніж ні».

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

В рамках реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувачі обирають 25% ОК в межах заявленої ОП.

Вибір ОК на першому курсі не передбачений навчальними планами.

З метою формування ІНП здобувача вищої освіти на наступний навчальний рік деканат факультету організовує запис на вивчення ОК за вибором здобувача вищої освіти. Протягом перших двох тижнів другого семестру за розкладом, розробленим навчальним відділом, НПП проводять презентації ОК для здобувачів вищої освіти з метою ознайомлення їх із детальним змістом цих ОК, методами навчання, очікуваними результатами навчання тощо. НПП заборонено чинити будь-які засоби тиску на здобувачів вищої освіти щодо вибору ними ОК.

Перелік ОК за вибором на наступний навчальний рік розміщується на офіційному сайті інституту.

До 10 лютого поточного навчального року здобувачі вищої освіти очної та заочної форм навчання самостійно записуються на вивчення ОК за встановленою деканатом факультету процедурою.

Декан факультету узагальнює інформацію про обрані ОК за спеціальностями, формами навчання, семестрами та курсами; визначає чисельність здобувачів вищої освіти за ОК; формує кількість академічних груп з урахуванням графіку навчального процесу на наступний навчальний рік. При формуванні груп для вивчення ОК особлива увага

приділяється перевірці їх трудомісткості у кредитах ЄКТС з тим, аби річне навчальне навантаження здобувача вищої освіти, який виявив бажання опанувати ОК, становило не менше 60 кредитів ЄКТС.

У разі відсутності необхідної для формування групи чисельності здобувачів вищої освіти на ОК за вибором (як правило, не менше 15 осіб), декан факультету пропонує обрати ОК, запис на які відбувся, або ті ОК, групи для вивчення яких неукомплектовані.

Узагальнені деканом дані про вибір ОК для вивчення на навчальний наступний рік до 1 березня передаються до навчального відділу для розрахунку обсягів навчального навантаження кафедр на наступний навчальний рік. Для складання ІНП здобувача вищої освіти, який реалізує своє право щодо академічної мобільності, на семестр або рік, декан факультету аналізує інформацію щодо переліку вивчених здобувачем вищої освіти ОК, їх обсягів за наданими документами (академічна довідка, угода про навчання тощо) та інформаційного пакету, доводить до відома здобувача вищої освіти перелік обов'язкових ОК та ОК за вибором у межах навчального семестру чи року. Реалізація індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти здійснюється у строк, що не перевищує нормативний термін навчання. У разі переривання навчання нормативний термін навчання може відрізнятись від зазначеного у навчальному плані.

Згідно результатів проведеного опитування, 98,6 % здобувачів вважають важливою для себе можливість вибору окремих навчальних дисциплін. На питання «Чи маєте Ви можливість самостійно формувати власну траєкторію навчання?», 58 % опитаних відповіли «так», 37,7 % – «так, але певні обмеження існують».

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

Практична підготовка здобувачів відбувається згідно Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/pol_pro_prakto1.pdf). Її види і тривалість відповідають стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», відображаються у навчальних планах та графіках навчального процесу.

Дана ОП передбачає проходження здобувачами виробничої практики у IV семестрі та виробничої (переддипломної) у VIII семестрі, загальним обсягом 9 кредитів ЄКТС.

Формування змісту практичної підготовки здійснюється у тісній співпраці з роботодавцями та фахівцями-практиками.

Виробнича практика спрямовується на закріплення та поглиблення знань, отриманих здобувачами в процесі навчання, формування практичних вмінь зі спеціальності та передбачає підбір фактичного матеріалу для виконання навчально-дослідницьких завдань на підприємствах – базах практики.

Виробнича (переддипломна) практика здобувачів, яка є завершальним етапом підготовки фахівців, здійснюється на випускному курсі ОП та передуює виконанню кваліфікаційної роботи.

Згідно результатів опитування, 92,8 % опитаних вважають, що виробнича (в т. ч. переддипломна) практика є важливою складовою підготовки майбутніх фахівців; на думку 76,8 % здобувачів, існуюча в інституті процедура проходження практичної підготовки, оформлення відповідної документації, звітування є комфортною та зрозумілою.

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

Навчання за даною ОП дозволяє здобувачам набути соціальних навичок, необхідних для особистісного розвитку, реалізації у якості професіоналів, ефективного виконання посадових обов'язків, продуктивної взаємодії зі співробітниками та партнерами, ін. Йдеться, зокрема, про лідерські якості, навички міжособистісного спілкування, ерудованість та креативність, а також вміння переконувати, знаходити індивідуальний підхід до співробітників та клієнтів, вести переговори, працювати в команді, управляти часом. Формування цих та багатьох інших «soft skills» забезпечується шляхом опанування здобувачами ОК, визначеними даною ОП.

Формування у здобувачів соціальних навичок значно зумовлюється також формами та методами навчання в інституті. Згідно Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_pro_org2020.pdf, навчання в інституті здійснюється шляхом проведення навчальних (аудиторних) занять, виконання самостійної роботи, проходження практичної підготовки, посередництвом використання традиційних та інноваційних методів і прийомів навчання: словесних, наочних і практичних. Результативними в аспекті формування у здобувачів «soft skills» є проблемний, частково-пошуковий, дослідницький метод, а також інтерактивні методики, зокрема, «метод мікрофону», «мозковий штурм», «реверсивне мислення», «он-лайн-штурм», ін.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Відповідний професійний стандарт наразі відсутній.

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

Обсяг ОП та окремих ОК (у кредитах ЄКТС) відповідає фактичному навантаженню здобувачів, забезпечує досягнення ними визначених програмних результатів.

Завантаженість здобувачів, включно з самостійною роботою, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_pro_org2020.pdf. Максимальний тижневий бюджет часу здобувача та обсяг навчальних занять на тиждень визначений

рішенням вченої ради ВТЕІ КНТЕУ і становить 24 аудиторних години.

Згідно Положення, самостійна робота здобувачів становить не менше 50% бюджету часу. Згідно навчального плану, розробленому на основі даної ОП, самостійна робота здобувачів становить 59% від загального навантаження. Обсяг лекційних годин з ОК, як правило, дорівнює обсягу лабораторних/практичних занять, за винятком деяких окремих випадків з ОК, якими формуються фахові компетентності.

Аби унеможливити перевантаження здобувачів та визначити, яка кількість годин реально є необхідною для виконання самостійної роботи, проводяться періодичні їх опитування.

Згідно результатів опитування, 69,6 % опитаних погоджуються, що частина матеріалу з кожної навчальної дисципліни має вивчатися студентами самостійно; 75,4 % опитаних переконані, що обсяг часу, який відводиться на самостійну роботу, є цілком достатнім.

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

Дана ОП та розроблений на її основі навчальний план не передбачають навчання за дуальною формою, але це не означає, що вона не може бути застосована у майбутньому.

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://www.vtei.com.ua/images/2019/pk/pp_2020.pdf

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

На навчання за ОП приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту (далі – ПЗСО) або ОКР молодшого спеціаліста.

Набір за державним замовленням на основі ПЗСО не здійснювався, а на основі ОКР молодшого спеціаліста проводився. При конкурсному відборі осіб, які вступають на I курс навчання за ОС «бакалавр» на основі ПЗСО, враховуються бали сертифіката(ів) був наявним ЗНО/результати вступних іспитів з трьох конкурсних предметів, перелік яких передбачений додатком 4.2 до Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2020 р. (п. 3 розділу VII). Скориставшись можливістю встановити відповідний бал ЗНО та коефіцієнти, запропоновано два види пропозицій:

1. Українська мова і література – 0,45, історія України – 0,2, географія/іноземна мова – 0.2.

2. Українська мова та література – 0,45, математика – 0,2, хімія/біологія – 0,2. Крім того, була передбачена вага бала за особливі успіхи на рівні 0,05.

Компоненти кожного вступного випробування/фахового вступного екзамену вмотивовані особливостями ОП.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється відповідно до Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах вищої освіти, а також надання їм академічної відпустки (наказ МОН України від 18.01.18 № 54), Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ

http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_pro_org2020.pdf.

Відповідно до останнього (п. 17.2), визначення академічної різниці відбувається на підставі академічної довідки/навчальної картки/залікової книжки студента.

Визнання результатів навчання здійснюється на основі ЄКТС. Перезарахування навчальних дисциплін за результатами їх вивчення в інших ЗВО не зменшує терміну навчання та відповідальності інституту за рівень знань випускників з усіх навчальних дисциплін, передбачених навчальним планом.

Рішення про кількість дисциплін, визначених як академічна різниця, та перезарахування дисциплін приймає декан факультету, який може залучати до цієї процедури завідувача кафедри або провідного НПП.

Під час прийняття на навчання осіб, які подають документ про здобутий за кордоном ступінь (рівень) освіти (далі – Документ), обов'язковою є процедура визнання і встановлення еквівалентності Документа (відповідно до наказу МОН України від 05.05.2015 р. № 504 «Деякі питання визнання в Україні іноземних документів про освіту»).

Результати перезарахування фіксуються в ІНП.

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

Практика застосування вказаних правил на ОП «Харчові технології» відсутня.

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

процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті (http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_2.pdf), яке перебуває у вільному доступі.

Визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін, які викладаються з другого семестру. При цьому визнання результатів проводиться у семестрі, який передує семестру, в якому, згідно з навчальним планом конкретної ОП, передбачено вивчення певної дисципліни.

Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується як на обов'язкові дисципліни ОП, так і на вибіркові.

Інститут може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10 % від загального обсягу по конкретній ОП.

Здобувач вищої освіти звертається з заявою до директора з проханням про визнання результатів навчання у неформальній освіті. До заяви можуть додаватися будь-які документи (сертифікати, свідоцтва тощо), які підтверджують ті вміння, які здобувач вищої освіти отримав під час навчання.

Для визнання результатів навчання у неформальній освіті створюється розпорядженням декана предметна комісія.

Предметна комісія визначає метод оцінювання результатів навчання відповідно до навчального плану.

Підсумковий контроль проходить у формі екзамену. Предметна комісія виставляє підсумкову оцінку за шкалою ЄКТС.

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

За визнанням результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за ОП «Харчові технології» звернень від здобувачів не було. Разом з тим, визнання результатів неформальної освіти застосовується науково-педагогічними працівниками при оцінюванні самостійної роботи здобувачів відповідною кількістю балів: підготовка наукових статей, тез доповідей, участь у роботі студентських наукових та науково-практичних конференцій, семінарів, круглих столів, проходження он-лайн курсів на платформі Prometheus з представленням сертифікатів учасника.

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

Форми та методи навчання і викладання на ОП «Харчові технології» сприяють досягненню визначених ПР. В межах даної ОП викладання та навчання здійснюється шляхом поєднання лекційних та практичних/лабораторних занять, самостійної роботи здобувачів, практичної їх підготовки на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства, виконання курсової та кваліфікаційної робіт. За допомогою словесно-слухової та словесно-зорової форм проводяться лекційні заняття (тематичні, оглядові, консультативні, проблемні), практичні/лабораторні заняття. Так, саме на лекціях здобувач, зазвичай, вперше ознайомлюється з матеріалом за тематикою навчальної дисципліни і вже після цього продовжує дослідницькі пошуки у визначеному лектором напрямку. Отримані на лекціях знання зазнають систематизації та узагальнення під час самостійної роботи, в процесі підготовки здобувача до практичних/лабораторних занять. На лабораторних заняттях, які проводяться в спеціалізованих лабораторіях, здобувач має можливість проводити натуральні або імітаційні експерименти/досліди.

З урахуванням специфіки навчальних дисциплін, на даній ОП практикуються різноманітні форми організації навчальної діяльності, зокрема, індивідуальна, групова, колективна, бригадна.

Інформація щодо відповідності ПР, ОК та методів навчання та оцінювання відображені в таблиці 3.

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

Форми і методи навчання і викладання на даній ОП обираються згідно змісту ОК та відповідають вимогам студентоцентрованого підходу, згідно якого основний фокус навчального процесу переноситься з викладача на здобувача. Так, викладачі у своїй діяльності є достатньо мобільними, постійно вдосконалюють педагогічну та професійну (галузеву) майстерність, швидко реагують на новачі та зміни як у сфері вищої освіти, так і в сфері виробництва харчових продуктів. Розуміючи, що посередництвом застосування традиційних методів навчання не завжди вдається досягти визначених в ОП результатів, широко застосовуються інтерактивні методи. Так, наприклад, важливе місце в навчанні та викладанні за ОП посідає система дистанційного навчання MOODLE. Представлені в ній ОК укомплектовані навчальними та навчально-методичними матеріалами, структурованими згідно з тематичними планами.

Рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання на ОП визначається, по-перше, у процесі постійного безпосереднього спілкування з ними НПП, гаранта ОП, декана факультету та керівництва інституту, а також, по-друге, шляхом щорічного анонімного опитування. Такий підхід дозволяє виявляти існуючі в освітньому процесі прогалини/ризиків та адекватно на них реагувати, враховувати побажання та пропозиції здобувачів. Згідно результатів опитування, 63,6 % опитаних здобувачів цілком задоволені методами навчання та викладання, 30,4 % на поставлене запитання відповіли – «скоріше так, ніж ні».

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

Принципи академічної свободи в інституті поширюються на НПП та здобувачів.

Згідно Закону України «Про вищу освіту», НПП є самосійними та незалежними у науковій, науково-педагогічній та інноваційній діяльності, користуються свободою викладання, є вільними у виборі форм, методів і засобів навчання. Задля досягнення визначених в ОП програмних результатів навчання, останні, щоправда, підбираються з урахуванням особливостей конкретної ОК. Вдосконаленню та осучасненню форм та методів навчання і викладання, розширенню обізнаності НПП з новачками у харчовій, ресторанній та інших дотичних сферах, засвоєнню нового педагогічного досвіду сприяє постійна їх участь у різноманітних конференціях, тренінгах, семінарах, майстер-класах, круглих столах, підвищення кваліфікації та стажування у ЗВО і на підприємствах України та зарубіжних країн, навчання у функціонуючій на базі інституту Школі педагогічної майстерності (далі – ШПМ). Цілком узгоджується з принципами академічної свободи залучення до проведення навчальних занять фахівців-практиків, у тому числі безпосередньо на виробництві.

Академічна свобода здобувачів, окрім вибору ОК, відображається у виборі тематики наукових досліджень, у т. ч. курсових та кваліфікаційних робіт, підприємств – баз практик/об'єктів дослідження, можливості відвідувати ті чи інші студентські наукові гуртки, долучатися до різноманітних наукових та науково-практичних заходів.

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

Інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання ОК здобувачам надається вчасно. Міститься вона в освітньо-професійних програмах та інформаційних пакетах, розміщених на офіційному сайті інституту, в силабусах, представлених на сторінках ОК у MOODLE. Забезпеченню обізнаності здобувачів зі змістом вибіркового ОК покликана сприяти роз'яснювальна робота, до проведення якої долучається адміністрація факультету/інституту, гарант ОП та НПП.

З порядком та критеріями оцінювання результатів навчання здобувачів ознайомлює НПП – на першому занятті з конкретної ОК. Критерії оцінювання розробляються викладачем-лектором на початку кожного семестру. Після затвердження на засіданні кафедри вони роздруковуються у двох примірниках, один з яких зберігається у викладача, інший – на кафедрі; у вигляді копії критерії оцінювання розміщуються на сторінці ОК в системі MOODLE та в журналах академічних груп.

Про порядок оцінювання виробничої (в т. ч. переддипломної) практики здобувачі дізнаються на установчому занятті, курсових та кваліфікаційних робіт – від наукових керівників та з відповідних методичних розробок.

На питання «Чи завжди Вам та студентам групи, в якій Ви навчаєтеся, своєчасно надається інформація про форму контролю, кількість контрольних заходів з навчальної дисципліни, критерії оцінювання знань?» 46,4 % опитаних відповіли «так, завжди», 37,7 % – «як правило, вчасно, на початку вивчення навчальної дисципліни».

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

В інституті створено необхідні умови для поєднання навчальної та дослідницької роботи. Науково-дослідна робота (далі – НДР) виконується здобувачами в різних формах, що забезпечує формування в інституті атмосфери творчості та широкого залучення студентства до наукових досліджень. Так, здобувачі охоплені НДР, яка реалізується в навчальний час відповідно до навчального (та тематичного) планів, та НДР, яка виконується в позанавчальний час, шляхом участі здобувачів у розробці науково-дослідної тематики кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (випускової для ОП «Харчові технології»), роботі різноманітних наукових та науково-практичних конференцій, семінарів та круглих столів, засіданнях студентських наукових гуртків, виконання індивідуальних пошукових завдань під час проходження практики, написання курсових та кваліфікаційних робіт.

Розуміючи важливість формування у здобувачів наукового світогляду, в інституті у 2006 р. було започатковано студентське наукове товариство «ВАТРА». Поєднавши в своїх лавах талановиту, а головне небайдужу до наукових пошуків молодь, товариство є активним учасником/співорганізатором багатьох наукових заходів, найпомітнішим серед яких є щорічна (цьогоріч – вже IX) науково-практична студентська конференція «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих». Як засвідчив аналіз опублікованих за результатами її роботи статей/тез, здобувачі, які навчаються за ОП «Харчові технології», виявилися одними з найбільш активних її дописувачів.

Здобувачі, які навчаються за даною ОП, впродовж кількох останніх років брали участь у науково-практичному семінарі «Формування атмосфери закладів ресторанного господарства» (на базі Заміського комплексу відпочинку «Батерфляй»; вересень 2018 р.), науково-практичному семінарі «Сучасні кулінарні тенденції здорового харчування» (квітень 2019 р.), міжвузівському круглому столі «Впровадження інноваційних технологій у сфері обслуговування» (на базі Заміського комплексу відпочинку «Батерфляй»; травень 2019 р.), міжвузівському круглому столі «Розробка інноваційного асортименту продукції м'ясопереробної галузі» (на базі ТОВ «Літинський м'ясокомбінат», грудень, 2019 р.), майстер-класі по приготуванню хачапури (на базі ресторану грузинської кухні «Gorgian Factory», березень, 2020 р.), майстер-класі «Технології виробництва м'яких сирів» (на базі ТОВ «Аверса Україна», березень, 2020 р.), міжвузівському круглому столі «Стандарти якості харчових продуктів: сучасний стан та перспективи розвитку» (травень, 2020 р.), ін.

НДР здобувачів у позанавчальний час реалізується на рівні студентських наукових гуртків «Технолог» та «Кондитер-клас». Функціонуючи під керівництвом досвідчених викладачів, вони перетворилися на потужний майданчик для обміну науковими ідеями та формування навичок професійної діяльності.

Двоє здобувачів – Анголюк М.А. та Туркевич В.В. – є членами колективу виконавців НДР на тему: «Управління безпекою і якістю м'ясопереробної галузі на принципах НАССР».

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

Необхідність періодичного – і, як свідчить практика, – дедалі частішого перегляду ОК, в т. ч. шляхом оновлення навчально-методичного їх забезпечення, зумовлюється щонайменше трьома чинниками: посиленням вимог замовників та зацікавлених сторін до якості навчання у вищій школі, численними новаціями, характерними сфері харчових та ресторанных технологій, а також реформаційними процесами, впродовж останніх років притаманних вищій школі. Останніми, приміром, були зумовлені зміни до навчальних планів шляхом «укрупнення» ОК та скорочення їх кількості. Як наслідок, на ті ОК, що залишилися в навчальних планах (в ОП, природно, також), збільшилося навантаження, в т. ч. в аспекті формування у здобувачів визначених компетентностей та результатів навчання.

Для прикладу:

- у зв'язку з необхідністю підприємствам харчової промисловості та закладам ресторанного господарства впроваджувати в свою діяльність систему НАССР, відповідні питання почали вивчатися у межах окремих тем відповідних фаховоорієнтованих ОК;
- активізацією патріотичних настроїв, триваючим конфліктом на Сході України, зростаючою проєвропейською орієнтацією сучасного українського суспільства зумовлені зміни в змістовому наповненні гуманітарних ОК;
- навчання та викладання української мови за професійним спрямуванням неабиякого оновлення зазнали у зв'язку з запровадженням нового правопису. І таких прикладів, дійсно, чимало.

Оновленню багатьох ОК, крім того, суттєво сприяє участь НПП у численних тренінгах, семінарах, бізнес-інтенсивах, майстер-класах, ін., стажування та підвищення кваліфікації у ЗВО, на підприємствах та в установах України і зарубіжних країн, в результаті яких ними переймається новітній науковий та практичний досвід, змінюються методи та методики навчання та викладання. Так, приміром, впродовж 2018-2019 н. р. НПП кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, яка є випусковою для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології», пройшли стажування у ЗВО Словаччини, Польщі, Латвії, підвищили кваліфікацію у ЗВО України, на підприємствах харчової галузі та в закладах ресторанного господарства України та регіону, взяли участь у бізнес-інтенсиві «HoReCa.ReStart», проєкті «Школа гостинності», спрямованому на розвиток сфери HoReCa, отримали сертифікати аудиторів з управління якістю на підприємстві. Цей «список», безперечно, можна продовжувати, адже оновлення змісту ОК є процесом перманентним.

Видання навчально-методичних матеріалів здійснюється згідно зведеного плану, який формується на календарний рік, або позапланово, за наявності потреби.

Згідно Методики СУЯ (далі – системи управління якістю) «Порядок розроблення робочих програм», останні потребують періодичного оновлення та перевидання.

Періодичному перегляду підлягають також завдання до практичних/лабораторних занять, методичні рекомендації до самостійної роботи, опорні конспекти, ін.

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

Пов'язана з організацією навчання, викладання та провадження наукових досліджень, інтерналізація діяльності інституту зазнає відображення в інтеграції у європейський освітній та науковий простір, співпраці зі ЗВО та науковими центрами зарубіжних країн, участі НПП та здобувачів у різноманітних міжнародних освітніх, наукових та культурних проєктах. На користь співпраці позначається той факт, що впродовж кількох останніх років інститутом було укладено 38 угод зі ЗВО та установами Польщі, Словаччини, Словенії, Румунії, Казахстану, Угорщини, Молдови, Грузії, Болгарії, Туреччини, Італії, ін.

Протягом останніх років НПП, які викладають на даній ОП, пройшли стажування у Панєвропейському та Кошицькому університетах (Словаччина), Інституті міжнародного академічного та наукового співробітництва, Університеті суспільних наук, Лодзькому університеті (Республіка Польща), Латвійському аграрному університеті (Латвійська Республіка), здобувачі, своєю чергою, – виробничу практику в Болгарії, Словаччині, Туреччині, Італії. Разом з тим, практика навчання здобувачів протягом семестру чи більше у ЗВО інших країн, аналогічно практиці отримання подвійних дипломів, на даній ОП наразі відсутня. Причинами цього є відсутність відповідного попиту серед здобувачів, а також той факт, що дипломи про вищу освіту, які вони отримують після завершення навчання в інституті, визнаються країнами ЄС та дозволяють їх власникам працевлаштовуватися за спеціальністю на підприємствах/в закладах країн-членів ЄС.

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?

Організація та проведення контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП відображена у Положенні про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_pro_org2020.pdf.

Основними формами контрольних заходів під час поточного контролю є усне та письмове опитування, тестування, захист проєктів, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів, ділові ігри, індивідуальне науково-дослідне завдання тощо. Форми поточного контролю відображені в тематичному плані дисципліни.

Передбачені навчальним планом, курсові/ індивідуально-графічні роботи виконуються здобувачами протягом семестру та мають на меті формування у них навичок самостійної роботи з науковими джерелами та нормативно-правовими актами, оволодіння методикою наукових досліджень, розвиток творчого мислення та уміння аргументовано відстоювати свою точку зору. Основні вимоги щодо організації підготовки та захисту курсових/

індивідуально-графічних робіт відображені в Положенні про організацію виконання та захисту курсових робіт у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_k_1.pdf.

Згідно вимог, теми курсових/індивідуально-графічних робіт є актуальними та стосуються аспектів діяльності підприємств харчової промисловості/закладів ресторанного господарства. Їх тематика оновлюється щорічно з урахуванням змін, які відбуваються в галузі, затверджується на засіданні кафедри і доводиться до відома здобувачів. Захист курсових/індивідуально-графічних робіт проводиться згідно розкладу заліково-екзаменаційної сесії перед комісією у складі наукового керівника роботи та двох-трьох НПП кафедри, які є фахівцями з даної дисципліни.

З метою перевірки результативності навчання з конкретної ОК, рівня засвоєння здобувачами навчального матеріалу, міри сформованості у них визначених компетентностей, а також задля того, аби з'ясувати, чи відповідають форми та методи навчання, які використовувалися при викладанні/вивченні дисципліни, наявним очікуванням, із визначеною періодичністю у формі комп'ютерного тестування проводиться перевірка залишкових знань (директорський контроль). Перевірка залишкових знань здобувачів відбувається згідно графіку, затвердженого директором, із залученням фахівців відділу технічних засобів навчання.

Упродовж 2-х тижнів після закінчення заліково-екзаменаційної сесії, в т. ч. ліквідації академічної заборгованості, в інституті відбувається аналіз її результатів. Аналіз навчальної успішності здобувачів здійснюють кафедри та деканати (за визначеними формами). Узагальнену інформацією про результати заліково-екзаменаційної сесії на засіданні вченої ради інституту презентує заступник директора з навчально-виховної роботи.

Згідно результатів опитування, на питання «Чи вважаєте Ви, що форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?» 60,9 % опитаних здобувачів відповіли «так, цілком», 36,2 % - «скоріше так, ніж ні».

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів є чіткими та зрозумілими. Поточна робота здобувачів оцінюється від 0 до 100 балів. Кількість балів та їх розподіл за видами завдань для кожної ОК визначає НПП у «Критеріях оцінювання знань здобувачів», які затверджуються на засіданні кафедри на початку кожного семестру та доводяться до відома здобувачів на першому навчальному занятті з дисципліни. Поточний контроль проводиться на кожному практичному/лабораторному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Бали, отримані здобувачами за результатами поточного контролю з дисципліни, НПП заносить до Записної книжки викладача і оголошує здобувачам на кожному практичному/лабораторному занятті. Загальна сума балів, яку здобувач набрав за семестр навчання, виставляється викладачем у відомість підсумкового контролю знань та в журнал академічної групи.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену/заліку під час екзаменаційної сесії та має на меті визначити рівень оволодіння здобувачем навчальною дисципліною протягом періоду її вивчення. Екзамен/залік оцінюється за 100-бальною шкалою, а його результати виставляються у відомості підсумкового контролю знань та в Заліковій книжці студента.

Згідно результатів опитування, процедури оцінювання знань в інституті, на думку 55,1 % опитаних здобувачів, є об'єктивними, 42 % опитаних здобувачів вважають їх «здебільшого об'єктивними».

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

Терміни проведення теоретичного навчання, виробничої (у т. ч. переддипломної) практики, заліково-екзаменаційної сесії, атестації та канікул по кожному року навчання здобувачів за кожною ОП та кожним освітнім ступенем визначаються графіком навчального процесу, скан-копія якого оприлюднюється на web-сайті інституту та перебуває у вільному доступі. Графік навчального процесу на кожний навчальний рік формується навчальним відділом на підставі діючих навчальних планів та затверджується рішенням вченої ради інституту.

Плановим документом організації освітнього процесу, який перебуває у вільному для здобувачів доступі, є індивідуальний навчальний план (http://www.vtei.com.ua/doc/11_11.pdf). Він заповнюється здобувачами з урахуванням відповідного навчального плану до 3 вересня кожного навчального року у 2 примірниках: один із них зберігається в деканаті факультету, інший – у здобувача.

Критерії оцінювання знань з кожної ОК доводяться до відома здобувачів НПП на першому навчальному занятті. У той час, як співвідношення між аудиторним та позааудиторним навантаженням, а також лекційними та практичними/лабораторними заняттями по кожній навчальній дисципліні визначається навчальним планом, розподіл балів, які здобувач може отримати на аудиторних заняттях, а також поза ними, працюючи самостійно, у межах 100-бальної шкали визначає НПП, який забезпечує викладання дисципліни. Згідно встановлених вимог, здобувачеві надається можливість отримати за виконану самостійну роботу не менше 30 балів.

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

Для здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології» (ОС «бакалавр»), згідно стандарту вищої освіти, формою атестації є кваліфікаційна робота.

Кваліфікаційна робота виконується задля підтвердження рівня професійної підготовки випускника першого рівня вищої освіти та має на меті з'ясувати його спроможність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій, шляхом застосування теорій та методів дослідження, на основі компетентностей, набутих упродовж періоду навчання.

Тематика кваліфікаційних робіт розробляється НПП з урахуванням визначених ОП компетентностей та результатів навчання, а також з огляду на актуальність тих чи інших проблем, характерних підприємствам харчової промисловості/закладам ресторанного господарства, напрямами науково-дослідної роботи кафедри, запити

роботодавців та затверджується на засіданні кафедри, після чого доводиться до відома здобувачів. Вимоги до кваліфікаційних робіт визначаються Положенням про кваліфікаційну роботу (проект) у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/doc/pol_16.pdf), Методичними рекомендаціями до виконання кваліфікаційних робіт (<http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=738>).

Захист кваліфікаційних робіт є публічним та відбувається перед екзаменаційною комісією (далі – ЕК), до складу якої входять провідні НПП кафедри. Головою ЕК призначається визнаний фахівець-практик за спеціальністю.

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

Процедура проведення контрольних заходів визначається низкою положень, які розміщуються на офіційному сайті інституту та є доступними для здобувачів та інших зацікавлених сторін. Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять адміністрація інституту, НПП, які забезпечують викладання ОК, а також ті, які є кураторами академічних груп, фахівці деканату на чолі з деканом факультету. Документами, яку регулюють процедуру проведення контрольних заходів, є Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/5.pdf>, Положення про самостійну роботу студентів ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/9.pdf>, Положення про кваліфікаційну роботу (проект) у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/doc/pol_16.pdf, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/6.pdf>, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/pol_pro_prakto1.pdf.

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 забезпечується вищезазначеними положеннями, а також Положенням про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2019/pol.pdf>. Згідно нього, в інституті кожного року проводиться рейтингування діяльності НПП, результати якого свідчать також і про їх об'єктивність. До формування рейтингу залучаються НПП, представники деканатів та здобувачі. Загальний рейтинг НПП визначається шляхом підсумовування балів, набраних ним по різних опитувальним анкетам. Так, анкети «Викладач очима викладача кафедри», «Викладач очима завідувача кафедри» дозволяють з'ясувати, на скільки НПП є вимогливим та об'єктивним, з точки зору його колег. Водночас анкета «Викладач очима студента» дозволяє з'ясувати сприйняття НПП здобувачами, в тому числі в аспекті об'єктивності оцінювання. Рейтингування НПП проводиться щороку, у термін та згідно умов, визначених Положенням. Рейтингування охоплюються здобувачі, які навчається в інституті.

Відповідальність НПП за об'єктивність оцінювання здобувачів регулюється також Положенням про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf.

Об'єктивності НПП в оцінці результатів навчання здобувачів сприяють також проведення екзаменів в письмовій формі, захист курсових та кваліфікаційних робіт перед комісією екзаменаторів.

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

Здобувач, який не склав екзамен/залік під час основної сесії, має право на повторне його складання на додатковій сесії. Згідно Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/5.pdf>, здобувач повторно складає екзамен/залік з ОК тому НПП, який приймав його під час основної сесії. У випадку отримання здобувачем негативної оцінки, друге перескладання екзамену/заліку відбувається перед комісією у складі НПП, який викладав ОК у здобувача, завідувача кафедри, якою забезпечується її викладання, та декана факультету, на якому навчається здобувач.

Повторне складання екзамену/заліку може мати місце також у випадку, якщо здобувач претендує на диплом з відзнакою. За цієї умови для підвищення оцінок (не більше, ніж з трьох ОК) директор або заступник директора з навчально-методичної роботи має право дозволити йому перескласти визначені екзамени/заліки. Перескладання відбувається поза графіком екзаменаційної сесії перед комісією.

Здобувач, який не пройшов атестацію, допускається до повторної атестації, але не пізніше, ніж протягом трьох наступних років. Здобувач, який не склав атестацію протягом трьох наступних років, поновлюється для виконання навчального плану на загальних підставах.

У 2019-2020 н. р. у зв'язку з неуспішністю під час основної сесії, повторно екзамен склали Мазуренко Я.В., Ракоча П.А., Коробко П.О., Кузьма В.В., Дзюба А.М., Мандзюк Д.В., ін., які навчаються/навчалися на ОП «Харчові технології».

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

Здобувач, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового (сесійного) підсумкового контролю, має право звернутися до апеляційної комісії в день оголошення результатів підсумкового оцінювання. Апеляція розглядається на засіданні апеляційної комісії, але не пізніше наступного дня після її подання. Здобувач, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви. Порядок подання апеляційної заяви, затвердження складу апеляційної комісії та визнання результатів розгляду апеляційної заяви визначений Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів ВТЕІ КНТЕУ

http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/ap_rez.pdf.

Упродовж періоду підготовки здобувачів за спеціальністю 181 «Харчові технології» випадки оскарження здобувачами процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів зафіксовані не були. Як свідчать результати опитування, 66,7 % опитаних здобувачів є обізнаними з існуючою в інституті процедурою оскарження результатів підсумкового контролю; 44,9 % опитаних переконані, що існуюча в інституті процедура оскарження результатів підсумкового контролю знань є досконалою та дозволяє об'єктивно вирішити конфліктну ситуацію, що виникла, 49,3 % опитаних зазначили, що важко сказати, адже з необ'єктивністю оцінювання знань, а відповідно і процедурою оскарження результатів навчання особисто не стикався/не стикалася.

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

Положення про політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності містить у собі Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf

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

Аби не допустити поширення в інституті випадків академічної недоброчесності, проводиться відповідна інформаційна кампанія, якою охоплюються всі здобувачі, науково-педагогічні та педагогічні працівники. Протидії академічній недоброчесності здобувачів сприяє також систематичне оновлення тематики курсових та кваліфікаційних робіт, інших видів науково-дослідної роботи. Потужним інструментом протидії порушенням академічної доброчесності є перевірка кваліфікаційних робіт на предмет наявності в них недобросовісних запозичень, в т. ч. з кваліфікаційних робіт, захищених в інституті впродовж попередніх років. Перевірка здійснюється за допомогою комп'ютерної програми «Антиплагіат», яка є розробкою фахівців відділу технічних засобів навчання інституту. Наукові публікації та курсові роботи здобувачів, наукові публікації та навчально-методичні розробки НПП проходять перевірку на предмет наявності в них недобросовісних запозичень за допомогою спеціальних програм, які знаходяться у відкритому доступі у мережі Internet, а також тих, які встановлені на комп'ютерних пристроях в інституті.

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

В інституті сформована культура академічної доброчесності. Так, з початку навчання і впродовж всього періоду перебування в інституті серед здобувачів проводиться цілеспрямована роз'яснювальна робота щодо недопущення недобросовісних запозичень у їх роботах. Здобувачі, зокрема, ознайомлені з Положення про академічну доброчесність науково-педагогічних, педагогічних працівників та здобувачів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_akad_dobr.pdf. Заради мінімізації ризику наявності в роботах здобувачів плагіату, відповідна інформаційна робота проводиться з ними на початку кожного з семестрів – кураторами академічних груп, фахівцями деканату, НПП, в т. ч. тими, під керівництвом яких вони виконують наукові дослідження, публікують тези, статті, ін. Для більшого унаочнення копії Положення зберігаються в журналах академічних груп.

На виконання норм Положення в інституті діє Комісія з питань етики та академічної доброчесності. Комісія наділяється правом одержувати та розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації інституту щодо притягнення до академічної відповідальності, популяризувати принципи етики та академічної доброчесності серед інститутської спільноти.

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

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, екзамен, залік тощо), повторне вивчення відповідної ОК, відрахування з інституту, позбавлення академічної стипендії, позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання, відмова у присудженні відповідного ступеня освіти.

За порушення академічної доброчесності педагогічні та науково-педагогічні працівники інституту можуть бути притягнені до такої відповідальності: відмова у рекомендації щодо присвоєння вченого звання, позбавлення права брати участь у роботі визначених Законом України «Про освіту» органів чи займати визначені законом посади, звільнення з інституту, притягнення до дисциплінарної, адміністративної/кримінальної відповідальності. Та, станом на тепер, випадків порушення на ОП академічної доброчесності зафіксовано не було.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір НПП регулюється Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, Положенням про ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2015/pol.pdf>, Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/2019/konkyrs.pdf>.

При залученні НПП для викладання на ОП враховуються наявність у них публікацій у фахових виданнях (в т. ч. таких, що індексуються у наукометричних базах), навчально-методичних розробок з конкретної навчальної дисципліни, практичний досвід роботи, науково-педагогічний стаж, стажування (в т. ч. за кордоном) тощо. Професіоналізм НПП, якість педагогічної майстерності визначається шляхом відвідування їх навчальних занять НПП та завідувачем кафедри, фахівцями навчально-методичного відділу, деканом факультету. Відгуки про відвідані навчальні заняття НПП/завідувач кафедри фіксують у відповідних журналах. Відкриті навчальні заняття зазнають обговорення на засіданнях кафедри, інформація протоколюється. НПП, який лише планує розпочати діяльність в інституті, проводить перед НПП профільної кафедри та представниками студентського самоврядування тематичну міні-лекцію. На продовження трудових відносин із НПП впливає результат щорічного рейтингового оцінювання їх діяльності.

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

В інституті використовуються різноманітні механізми залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.

Так, відповідно до укладених договорів, здобувачі проходять практичну підготовку на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства м. Вінниці та регіону (ТОВ «Літинський м'ясокомбінат» (ТМ «Лідер»), ТОВ «Літинський молочний завод», ТОВ «Еко-Молпродукт», ТОВ «Агрона Фрут Україна», ТОВ «Солодка мрія – Вінниця», ТОВ «Авіс», ТОВ «Бонус У», ТОВ «Агропродукт», готельно-ресторанний комплекс «Шахерезада», замський комплекс відпочинку «Баттерфляй», мережа кав'ярень «Bigman Coffee», ресторан «Mont Blanc», ін.). Роботодавці регулярно беруть участь у Днях кар'єри, Ярмарках вакансій. Організовані на базі інституту, ці заходи покликані познайомити здобувачів із тенденціями розвитку ринку праці, а також із діяльністю конкретних підприємств/закладів, готових виступити у якості їх роботодавців.

Долучаються до освітнього процесу роботодавці посередництвом участі у розробці ОП та навчальних планів, рецензування робочих програм навчальних дисциплін, програм практик тощо. Традиційною є участь роботодавців у засіданнях екзаменаційних комісій у якості їх голів.

Беруть роботодавці участь також і в численних наукових та науково-практичних семінарах, майстер-класах, тренінгах, долучаються до проведення навчальних занять (в т. ч. на базі підприємств/закладів).

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

До аудиторних занять на ОП «Харчові технології» систематично залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці. Так, наприклад, практикується проведення практичних занять на базі підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Практикується залучення до викладання на ОП «Харчові технології» професіоналів-практиків та спеціалістів у сфері харчової промисловості та ресторанного бізнесу (інколи – на засадах сумісництва та умовах погодинної оплати праці). Станом на тепер на даній ОП викладають такі професіонали-практики, як к.т.н., доц. Лисенко О.Л. (ПРАТ «Вінницька кондитерська фабрика»), к.т.н., доц. Семко Т.В. (ТОВ «Літинський молочний завод»), к.т.н., доц. Фіалковська Л.В. (ТОВ «Підприємство «АВІС», ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат», ТОВ «ВІНМАР»). У 2018-2019 н. р. до проведення навчальних занять на ОП залучався директор мережі кав'ярень «Bigman coffee» Лугач Н.В.

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

Професійний розвиток НПП ОП «Харчові технології» забезпечується, головним чином, шляхом надання взаємної методичної допомоги на рівні кафедри/факультету, участі у роботі функціонуючої на базі інституту Школи педагогічної майстерності, участі у професійно-орієнтованих виставках, форумах, майстер-класах, семінарах, конкурсах, проходження стажування/підвищення кваліфікації.

За укладеними інститутом договорами, НПП ОП проходять стажування/підвищення кваліфікації у ЗВО України. У підсумку, НПП ОП отримують нові знання та інформацію за напрямом наукових досліджень, ознайомлюються з сучасними прийомами навчання та викладання, методиками організації самостійної та індивідуальної роботи здобувачів, досвідом використання в освітньому процесі новітніх інформаційних технологій тощо.

Інститут сприяє участі НПП у заходах, покликаних забезпечити професійний їх розвиток. Для прикладу, інститут двічі виступав співорганізатором стажування НПП в європейських ЗВО (Панєвропейський університет (м. Братислава; 2018 р.), Центральноєвропейський університет (м. Кошице; 2019 р.)). Результатом закордонного стажування НПП, крім того, є поглиблення та розширення професійних їх знань, умінь та навичок з урахуванням вимог міжнародних стандартів освітньої діяльності, налагодження зв'язків співпраці.

За сприяння інституту в 2020 р. НПП, що викладають на ОП, взяли участь у професійно орієнтованих заходах «NoReCa» та «NoReCaReStart», організованих Вінницьким клубом ділових людей за сприяння ЄБРР тощо.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В інституті створена та функціонує система заохочення НПП. Вона реалізується відповідно до «Положення про преміювання науково-педагогічних працівників, докторантів, аспірантів та здобувачів вищої освіти за наукові здобутки у ВТЕІ КНТЕУ» http://www.vtei.com.ua/doc/doc/zm_do_kol_doh1.pdf, закріпленого в додатку 10 до Колективного договору укладеного між адміністрацією та трудовим колективом ВТЕІ на 2018–2023 роки.

Підставами для матеріального стимулювання НПП є отримання ними наукових ступенів, публікація статей у наукових періодичних виданнях, що включені до міжнародних наукометричних баз даних Scopus або Web of Science, публікація монографій за кордоном англійською мовою, знання та використання іноземних мов в освітньому

процесі, досягнення в науково-методичній роботі, впровадження винаходів, раціоналізаторських пропозицій тощо. Підставою для преміювання НПП є також стимулювання наукової роботи здобувачів вищої освіти шляхом підготовки призерів (переможців) Всеукраїнського конкурсу наукових студентських робіт, олімпіад, міжнародних конкурсів тощо.

З нагоди святкування державних свят, а також за вагомі особисті досягнення у професійній діяльності, реалізації державної політики у сфері освіти і науки, активну участь у підготовці фахівців, наукових, науково-педагогічних кадрів та вихованні підростаючого покоління, тривалу і бездоганну працю керівництво інституту нагороджує НПП грамотами та подяками.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Фінансові та матеріально-технічні ресурси, а також навчально-методичне забезпечення ОП гарантують досягнення визначених нею цілей та програмних результатів навчання.

Підготовка фахівців здійснюється у власних приміщеннях, які відповідають вимогам ДБН В. 2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів».

Для забезпечення навчання здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології», створені спеціалізовані кабінети і лабораторії.

Фонд бібліотеки нараховує понад 234 тис позицій, з яких понад 130 тис – навчальної та більше 67 тис – наукової літератури, передплачуються періодичні видання за спеціальністю. Бібліотека має доступ до електронної бази даних навчальних повнотекстових видань ТОВ «Видавничий дім», «Центр учбової літератури». Крім традиційних друкованих носіїв інформації, наявними є також придбані електронні ресурси та створені мультимедійні носії. На користь поповненню бібліотечного фонду науковими та навчально-методичними виданнями позначається діяльність видавничо-редакційного відділу.

Додатково в навчальному процесі використовуються орендовані легкоатлетичний комплекс з біговими доріжками, легкоатлетичні доріжки, ігрові майданчики та басейн.

Згідно опитування, матеріальним забезпеченням навчального процесу в інституті цілком задоволені 65,2 % опитаних здобувачів (29 % є «скоріше задоволеними, ніж незадоволеними»), методичним забезпеченням ОК – 63,8 % опитаних здобувачів (29 % – «скоріше задоволеними, ніж незадоволеними»).

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?

Потреби та інтереси здобувачів, які навчаються за даною ОП, враховуються та аналізуються постійно. Так, налагодженим є спілкування керівництва інституту та факультету, НПП, які викладають на ОП, зі здобувачами. З визначеною періодичністю серед здобувачів проводиться анонімне опитування, результати якого дозволяють виявити проблеми, які турбують здобувачів, та адекватно на них прореагувати.

Велику увагу приділяючи практичній підготовці здобувачів, до викладання на ОП залучаються фахівці-практики. Практикується проведення виїзних навчальних занять на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства м. Вінниці та регіону.

Здобувачі вільні у виборі підприємства-бази практики. Окрім підприємств, з якими інститутом укладені відповідні договори про співпрацю, здобувачі можуть її проходити на інших підприємствах, що працюють за спеціальністю, попередньо погодивши базу практики з відповідальними особами на кафедрі.

В інституті систематично проводяться заходи, покликані познайомити здобувачів з роботодавцями регіону на предмет майбутнього їх працевлаштування. Так, наприклад, завдяки Дням кар'єри та Ярмаркам вакансій велика частина здобувачів знайшла собі робоче місце на підприємствах регіону.

Згідно результатів опитування, 72,5 % опитаних здобувачів відзначили, що їхні очікування щодо спеціальності, яку вони обрали цілком виправдалися; 21,7 % опитаних вважають, що їхні очікування скоріше виправдалися, ніж не виправдалися.

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

Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів.

Із визначеною періодичністю для здобувачів проводяться інструктажі з охорони праці та безпеки життєдіяльності. В інституті створена та підтримується загальна доброзичлива атмосфера співробітництва та підтримки. Постійним є супровід соціально-психологічної адаптації здобувачів до навчання в інституті, систематично проводяться бесіди з батьками здобувачів із вадами здоров'я та схильних до девіантної поведінки, задля координації зусиль щодо організації процесу їх навчання та виховання.

Організовано співпрацю із представниками Вінницького обласного клінічного центру профілактики та боротьби зі СНІДом в рамках обласної програми «Майбутнє Вінниччини в збереженні здоров'я громадян на 2016-2020 роки».

Проводяться зустрічі здобувачів із психологами та працівниками медичного пункту інституту.

Проводиться роз'яснювальна, просвітницька, санітарно-профілактична робота в гуртожитках, спрямована на формування у молоді здорового способу життя, з питань гігієни, статевого виховання, сімейних відносин.

Практикується проведення акції «Цигарка в обмін на цукерку», спрямованої на відмову здобувачів від згубної

звички, щорічно проводяться Дні здоров'я, до участі в яких залучаються здобувачі, які навчаються за ОП. Цими питаннями опікуються, перш за все, заступник директора з навчально-виховної роботи, декан та заступники декана, куратори академічних груп. Останніми, зокрема, ці та інші питання піднімаються на кураторських годинах.

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?

Інститут забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів, проте єдина система підтримки наразі лише формується.

На постійній основі відбувається комунікація здобувачів із керівництвом інституту та факультету, НПП, які викладають на ОП, кураторами академічних груп, іншими працівниками інституту. На кураторських годинах, згідно плану та позапланово, піднімаються актуальні для здобувачів питання організації навчального процесу та дозвілля тощо. Кураторами академічних груп, керівництвом інституту та факультету, іншими відповідальними особами до відома здобувачів доноситься інформація про нормативно-правові акти, якими регулюється діяльність інституту в цілому та освітній процес зокрема, будь-які новації, яких вони зазнають.

Свідомий того, що серед здобувачів, які навчаються за ОП «Харчові технології», є представники пільгових категорій (діти сироти та діти позбавленні батьківського піклування у віці від 18 до 25 років та діти, які залишились без батьків, діти учасників бойових дій, діти з інвалідністю, діти з малозабезпечених сімей), інститут реалізує визначену щодо них державою політику соціального захисту.

Інститут активно висвітлює аспекти своєї діяльності, в тому числі навчальної, наукової та культурно-дозвілдової, на офіційному сайті, в соціальних мережах Facebook, Instagram, Telegram, на Youtube-каналі.

Відгуки здобувачів щодо надаваної їм підтримки збираються шляхом усних комунікацій та опитування, анонімних записок, які здобувачі залишають у скринці довіри, аналізуються керівництвом інституту, факультету та не залишаються без відповіді.

Згідно результатів опитування, освітньою, організаційною, інформаційною, консультативною та соціальною підтримкою, яка надається здобувачам у період навчання в інституті, цілком задоволені 60,9 % опитаних здобувачів, 36,2 % відповіли «скоріше так, ніж ні».

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)

Згідно чинного законодавства, в інституті створені умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, в т. ч. для повноцінної їх соціалізації та результативного навчання.

Здобувачі з особливими освітніми потребами (I-III група інвалідності), які навчаються на денній формі навчання за кошти державного бюджету, отримують соціальну стипендію, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 28 грудня 2016 року № 1045 «Деякі питання виплати соціальних стипендій студентам (курсантам) закладів вищої освіти» (зі змінами).

Для забезпечення освітніх потреб осіб з особливими освітніми потребами та безперешкодного їх доступу до інституту навчальний корпус № 4 обладнано пандусами для заїзду візків та поручнями. Працюють три ліфти, один з яких – вантажно-пасажи́рський.

Усі основні приміщення інституту мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог.

Організація інклюзивного навчання у ВТЕІ КНТЕУ регламентується Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/images/2020/pol_pro_oop.pdf

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?

В інституті наявні чіткі і зрозумілі політика та процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких вони послідовно дотримуються під час реалізації даної ОП (Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2020/pol/pol_1.pdf, Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у ВТЕІ КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/images/2020/pol_pro_vks.pdf).

Інститут має Етичний кодекс здобувача вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ <http://www.vtei.com.ua/images/RSS/kodeks.pdf>, в якому визначено орієнтири для поведінки, взаємовідносин та дій здобувача, його відповідальність перед спільнотою інституту, державою і суспільством в цілому.

Здобувачі вищої освіти ознайомлені з пам'яткою про прояви та запобігання корупції та хабарництва в освітянській сфері. У ЗВО існує скринька довіри, в якій кожен здобувач має можливість залишити інформацію про факти вимагання хабара чи прояви корупції, а також пропозиції щодо покращення навчального процесу в інституті.

На виконання Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol_k_1.pdf, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/pol_pro_prakto1.pdf підписано наказ від 05.06.2018 № 127 Про посилення контролю за обігом курсових робіт, розрахунково-графічних робіт, щоденників практики на кафедрах (07.10.2020 наказом № 196 до нього було внесено зміни).

Виконання кваліфікаційних робіт (проектів) регулюється Положенням про кваліфікаційну роботу (проект) у

Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ (http://www.vtei.com.ua/doc/doc/pol_16.pdf). Положенням про апеляційну комісію Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/doc/polo2_030_2020.pdf регламентуються вимоги щодо розгляду апеляцій вступників на предмет об'єктивності оцінювання результатів випробувань. Під час розгляду апеляційних заяв Апеляційною комісією встановлюється об'єктивність оцінювання відповідей абітурієнта під час складання вступних випробувань. Для врегулювання конфліктних ситуацій в інституті створена Комісія з питань етики та академічної доброчесності (Постанова Вченої ради ВТЕІ КНТЕУ від 28.09.2020 р., Протокол № 9).

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

Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм першого та другого рівнів вищої освіти Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ http://www.vtei.com.ua/doc/o5_2_4.pdf.

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

ОП є ключовим елементом освітньої місії інституту, віддзеркалює суспільні запити та спрямовується на їх задоволення.

Переглядом та розвитком ОП займається робоча група з розроблення ОП (далі – група), до складу якої входять провідні НПП інституту, фахівці-практики, здобувачі вищої освіти (далі – здобувачі) за спеціальністю. До участі в засіданнях групи, крім того, залучаються випускники, які здобули ступінь магістра, потенційні роботодавці, інші працівники професійної спільноти, ін.

Виходячи з прагнення інституту постійно відповідати запитам та очікуванням здобувачів та зацікавлених сторін, група займається моніторингом та вдосконаленням ОП. Регулярний моніторинг та перегляд ОП, які є ключовими компонентами внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності, здійснюються під керівництвом гаранта ОП та за участі здобувачів і зацікавлених сторін, які запрошуються на засідання робочої групи.

Робота над розробленням ОП передбачає попереднє аналізування ситуації на ринку праці, вивчення реального та потенційного попиту на майбутніх випускників ОП, ознайомлення з аналогічними програмами ЗВО, аналізування даних приймальної комісії щодо кон'юнктури прийому абітурієнтів і лише на цій основі – формування Профілю. З урахуванням визначених в ОП компетентностей та результатів навчання, а також з огляду на ресурсне забезпечення, група формує перелік освітніх компонент ОП.

Проект переглянутої ОП розглядається на засіданні робочої групи, до участі в якому залучаються стейкхолдери.

Затверджується ОП вченою радою інституту, вводиться в дію наказом директора інституту. Позитивне рішення щодо ОП є підставою для розроблення навчального плану, а також включення її до Правил прийому на навчання до ВТЕІ КНТЕУ.

Про будь-які зміни, що їх за результатом перегляду зазнає ОП, група повідомляє здобувачів та зацікавлені сторони. Останній перегляд ОП «Харчові технології» (ОС «бакалавр») в інституті мав місце впродовж жовтня 2019 р. – березня 2020 р. У новій редакції ОП була затверджена 21.04.2020 р.

(http://www.vtei.com.ua/doc/2020/opp2020/opp_ht_b_3.pdf).

Зміни, що їх було внесено до ОП, значно були зумовлені результатами акредитаційної експертизи 2019 року (реєстраційний номер акредитаційної справи А-19-0291-281), а також конструктивними пропозиціями членів групи. У підсумку, презентована ОП, на наше переконання, повною мірою відповідає відповідному стандарту вищої освіти, задовольняє суспільний запит щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для підприємств харчової промисловості/закладів ресторанного господарства

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

В інституті сформована практика залучення здобувачів до періодичного перегляду ОП. Так, двоє здобувачів старших курсів входять до групи та присутні на її засіданнях, інші мають можливість їх відвідувати, висловлювати свої пропозиції щодо внесення до ОП тих чи інших змін. Здобувачі мають можливість також залишати під проектом ОП, який на визначений термін виставляється на офіційному сайті інституту для обговорення, свої пропозиції. При перегляді ОП, аби врахувати думку якомога більшої кількості здобувачів, члени групи під керівництвом гаранта проводять їх опитування. Традиційно, опитування відбувається на предмет задоволеності ОП в цілому, зокрема, задоволеності надаваними освітніми послугами, якості оцінювання знань та зрозумілості критеріїв оцінювання, наявності конфліктних ситуацій за результатами оцінювання знань, задоволеності практичною підготовкою, самостійною роботою, механізмом побудови індивідуальної освітньої траєкторії тощо. Таке опитування здійснюється організовано та охоплює здобувачів, що навчаються на ОП (у 2020 р. опитування проводилося посередництвом використання Google-форми). На кураторських годинах, в ході різноманітних навчальних, наукових, культурно-масових заходів тощо за участі здобувачів, НПП – члени групи займаються також усним опитуванням здобувачів. Результати опитування обговорюються на засіданнях групи та враховуються при перегляді діючої ОП, інформація про що доводиться до відома здобувачів.

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

Поєднавши в своїх лавах найбільш свідомих та дієвих здобувачів, Рада студентського самоврядування (далі – РСС) бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Так, представники РСС долучаються до перегляду ОП (для виголошення пропозицій вони запрошуються на засідання групи), розроблення навчальних планів. ОП та навчальні плани погоджує Голова РСС (або член РСС, який навчається за цією ОП).

Присутні на засіданнях вченої ради інституту/факультету голови РСС інституту/факультетів (згідно встановленої квоти) беруть участь в обговоренні питань, пов'язаних з організацією освітнього процесу, в т. ч. затвердженням робочих програм навчальних дисциплін, програм виробничої (в т. ч. переддипломної) практики, методичних рекомендацій до написання кваліфікаційних робіт, які формують ОП, успішністю здобувачів, академічною їх доброчесністю, формами та методами навчання і викладання, системою оцінювання тощо.

РСС долучається до роботи з нестигаючими здобувачами, в т. ч. тими, які мають пропущені без поважної причини навчальні заняття, низькі показники успішності.

Відіграє роль РСС у проведенні анкетування здобувачів щодо задоволеності навчання на ОП, оцінювання діяльності НППІ (які викладали навчальні дисципліни в академічних групах протягом навчального року). Форми анкет розробляються відповідальними особами з залученням представників РСС та зазнають періодичного перегляду (раз на п'ять років або раніше, за наявності потреби).

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

У рамках забезпечення якості ОП ЗВО співпрацює з роботодавцями: шляхом залучення їх до розробки, перегляду та затвердження ОП, погодження навчальних планів, участі в засіданнях екзаменаційних комісій у якості їх голів, участі в різноманітних наукових, науково-практичних, навчально-методичних, профорієнтаційних заходах, організації проходження здобувачами виробничої (в т. ч. переддипломної) практики на підприємствах/в закладах, написання на їх матеріалах кваліфікаційних робіт.

Роботодавці, які є членами групи, присутні на її засіданнях, роботодавці, які не є членами групи, але виявили інтерес до ОП, долучаються до її роботи у якості запрошених.

При залученні до складу групи роботодавців ЗВО керується критеріями фаховості та професіоналізму, досвіду роботи за спеціальністю, готовністю ділитися професійним досвідом, висловлювати креативні ідеї, мислити на перспективу. До складу групи, яка працює над переглядом ОП за спеціальністю 181 «Харчові технології», включені авторитетні у сфері харчових та ресторанних технологій фахівці.

Пропозиції, висловлені роботодавцями щодо ОП, обговорюються на засіданнях групи, протоколюються та враховуються при перегляді ОП.

При роботі над ОП роботодавці, зазвичай, переймаються переліком ОК, співвідношенням аудиторного та позааудиторного навантаження, від яких значно залежить досягнення здобувачами тих чи інших програмних результатів.

Роботодавці, таким чином, виконують роль зовнішнього аудитора ОП на предмет підтвердження її релевантності.

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

Відповідно до ч. 1 ст. 64 ЗУ «Про вищу освіту», випускники ЗВО вільні у виборі місця роботи, крім випадків, передбачених цим Законом. ЗВО, відповідно, не зобов'язані працевлаштовувати випускників, а ті – звітувати перед ЗВО про працевлаштування. Попри це, активний у співпраці з роботодавцями, інститут сприяє працевлаштуванню своїх випускників.

Розширенню обізнаності щодо працевлаштування випускників сприяє діяльність Асоціації випускників ВТЕІ КНТЕУ, завданням якої є організація зустрічі випускників – щорічного заходу, до участі в якому, приміром, у 2019 р. долучилися більше 200 осіб. При заповненні реєстраційної форми присутні на заході випускники вказують своє місце роботи.

Серед напрямів взаємодії з випускниками ОП важливим є залучення їх до розробки та перегляду ОП (шляхом участі у роботі групи, консультування в інший зручний спосіб). Важливою є участь випускників – відомих сьогодні фахівців-практиків у різноманітних наукових та інших заходах, що відбуваються на базі інституту та за його межами (за участю співробітників інституту). Оскільки на випускників ОП «Харчові технології» існує великий попит з боку роботодавців-рестораторів, до ОП включено відповідні ОК, за участю рестораторів та шеф-кухарів проводяться майстер-класи та семінари.

Сформоване у такий спосіб бачення траєкторії працевлаштування випускників ОП «Харчові технології» свідчить, що станом на тепер близько 75 % їх є працевлаштованими за спеціальністю.

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?

Подібно чинній ОП, освітній процес в інституті зазнає постійного аналізу на предмет якості та відповідності очікуванням здобувачів та зацікавлених сторін, а також вимогам Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказів/листів МОН України, Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти та інших нормативно-правових актів, ДСТУ ISO 9001:2015, документації сертифікованої системи управління якістю (далі – СУЯ) інституту.

СУЯ інституту сертифікована та відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015, IDT) (сертифікат № UA 80050.063 QMS-18) http://www.vtei.com.ua/images/ISO9001_1.jpg

В інституті з визначеною періодичністю проводяться аудити СУЯ (внутрішні – згідно затвердженої програми перевірки та зовнішні (наглядові) – раз на рік або частіше (за наявності об'єктивної необхідності)). Аналіз звітів за результатами проведених аудитів свідчить, що аудиторами у різний час виявлялися деякі невідповідності у функціонуванні окремих підрозділів інституту. Невідповідності, виявлені в діяльності кафедр, здебільшого стосувалися порушення зведеного плану видання навчально-методичних матеріалів, протермінування видання навчально-методичних матеріалів за результатами пройденого стажування/підвищення кваліфікації, часткового виконання НПП індивідуальних планів (наприклад, у зв'язку з відтермінуванням захисту кандидатських/докторських дисертацій, невиданням (невчасним виданням) статей у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах Scopus, Web of Science, ін. У діяльності деканатів, у той же час, зафіксовано невідповідності, пов'язані з веденням діловодної документації. Щоправда, протягом терміну, відведеного на коригувальні дії, невідповідності усунулися.

Слід зазначити, що впровадження та функціонування в інституті СУЯ безпосереднім своїм наслідком має оптимізацію освітнього процесу, головним чином в аспекті більшої структуризації обов'язків та повноважень на рівні як окремих підрозділів, так й інституту в цілому, покращення документообігу (завдяки впровадженню Інструкції з діловодства та уніфікації форм документів).

Виходячи з усвідомлення необхідності гарантувати високу якість підготовки здобувачів, для посилення ресурсного забезпечення ОП упродовж кількох останніх років інститут суттєво зміцнив матеріально-технічну базу (шляхом розширення навчальних площ, закупівлі комп'ютерної техніки та спеціального лабораторного обладнання, збільшення бібліотечного фонду тощо), сформовано сучасне навчально-методичне забезпечення ОК, підвищено якість професорсько-викладацького складу, який забезпечує навчання за ОП (шляхом стажування у ЗВО України та зарубіжних країн, підвищення кваліфікації на підприємствах, в установах, організаціях, участі в різноманітних професійно орієнтованих наукових та науково-практичних заходах, ін.).

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?

Акредитаційна експертиза ОП проводилася у 2019 р., за її результатами на засіданні Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти 28.01.2020 р. було прийнято рішення (№ 2(19).2.134) акредитувати ОП умовно (відкладено).

З метою удосконалення освітнього процесу за ОП «Харчові технології» було враховано зауваження та пропозиції експертів з акредитації даної ОП та Галузевої експертної ради, пропозиції з акредитацій ОП «Маркетинг» (2019), ОП «Товарознавство та комерційна логістика» (2019), ОП «Право» (2020), «Публічне управління та адміністрування» (2020), «Міжнародний бізнес» (2020). Так, ОП було переглянуто на предмет наявності компетентностей та ПР, визначених відповідним стандартом вищої освіти та приведено у відповідність останньому. Компетентності та ПР було узгоджено між собою, а також з ОК, визначеними даною ОП. Переглянуто перелік обов'язкових ОК та розподіл між ними кредитів ЄКТС. Так, перелік обов'язкових ОК поповнили «Фізика для харчових виробництв», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Обладнання харчових виробництв», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Інжиніринг харчових виробництв», обсяг ОК «Технології харчових виробництв» збільшено з 6 до 18 кредитів, натомість обсяг ОК «Організація ресторанного господарства», «Технології ресторанної продукції» зменшено з 12 до 6 кредитів. З багатьох ОК фахової підготовки збільшено кількість лабораторних занять.

При формуванні тематики науково-дослідних робіт, курсових та кваліфікаційних робіт більший акцент зроблено на галузі харчової промисловості. Перелік баз практик/об'єктів дослідження кваліфікаційних робіт поповнився новими назвами підприємств харчової галузі.

Переглянуто процедуру формування здобувачами індивідуальної освітньої траєкторії. Так, станом на тепер необхідна для формування групи чисельності здобувачів на вибіркочну ОК становить 15 осіб, водночас ОК вільного вибору, які раніше були об'єднані в блоки, відтепер представлені окремим списком (реєстром), з-поміж яких здобувачі і обирають.

Переглянуто відповідність академічної та/або професійної кваліфікації НПП тим ОК, які ними викладаються. Зміцнено кадрове забезпечення ОП.

Зміцнення зазнала матеріально-технічна база ОП: створено лабораторію харчових технологій, мікробіологічних та хімічних досліджень і укомплектовано її спеціальним лабораторним обладнанням, бібліотечні фонди поповнилися новими назвами періодичних видань за спеціальністю.

Розроблено низку нових положень, в т. ч. Положення про політику попередження і боротьбу із сексуальними домаганнями у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про вирішення конфліктних ситуацій у ВТЕІ КНТЕУ, Про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, ін.

У напрямку визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, на ОП впроваджується відповідна практика.

Проведено опитування здобувачів щодо широкого кола актуальних питань.

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

Політика щодо забезпечення якості освіти в інституті реалізується завдяки внутрішнім процесам забезпечення якості, які передбачають широку участь у них усіх співробітників та стейкхолдерів і спрямовуються на консолідацію їхніх зусиль. В інституті розроблено Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2019/ud/pol/pol16_10.pdf.

Учасники академічної спільноти інституту беруть участь у процедурах системи внутрішнього забезпечення якості (далі – СВЗЯ) ОП на всіх етапах її реалізації на рівнях:

- організації роботи НПП: моніторинг та періодичний перегляд ОП, розроблення навчальних планів та навчально-

методичного забезпечення ОК, в т. ч. у системі MOODLE, виконання науково-дослідних робіт (згідно принципів академічної доброчесності), підвищення кваліфікації, самооцінювання діяльності (наукової та ін.) з наступним оприлюдненням результатів, ін.;

- організації роботи ЗВО: організація роботи кафедри, факультету, допоміжних адміністративних підрозділів;
- організації роботи здобувачів: перевірка та оцінювання знань і вмінь (згідно наперед оприлюднених критеріїв), керівництво науковою роботою (згідно принципів академічної доброчесності), залучення до професійно орієнтованих заходів;
- організації участі роботодавців: залучення до розроблення та періодичного перегляду ОП, погодження навчальних планів та робочих програм ОК, оцінювання знань і вмінь здобувачів (захист кваліфікаційних робіт).

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

СВЗЯ освітньої діяльності розробляється інститутом самостійно та передбачає реалізацію процедур, відповідальність за виконання яких розподілена:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості освітньої діяльності (адміністрація, НПП, інші співробітники інституту, здобувачі, роботодавці);
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП (групи на чолі з гарантами ОП);
- оцінювання здобувачів і НПП та регулярне оприлюднення його результатів (кафедри, факультети, навчально-методичний відділ, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);
- забезпечення підвищення кваліфікації НПП (кафедри, навчально-методичний відділ);
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів (кафедри, відділ кадрів, бібліотека, відділ технічних засобів навчання, адміністративно-господарська частина, фінансово-економічна служба);
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом (відділ технічних засобів навчання);
- забезпечення публічності інформації про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації (кафедри, приймальна комісія, відділ реклами та зв'язків з громадськістю);
- забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях здобувачів, НПП та педагогічних працівників (кафедри, навчально-методичний відділ, відділ наукової роботи та міжнародної співпраці, відділ технічних засобів навчання, комісія з питань етики та академічної доброчесності).

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 регулюються наступними документами: Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВТЕІ КНТЕУ, Положення про кваліфікаційну роботу (проект) у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про апеляцію підсумкового контролю знань студентів ВТЕІ КНТЕУ, Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про індивідуальний навчальний план здобувача ступеня вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ, Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти, Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів у ВТЕІ КНТЕУ, Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм першого та другого рівнів вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ, ін. Ці та інші документи, якими регулюються права і обов'язки учасників освітнього процесу, розміщені на веб-сторінці інституту (<http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia?layout=edit&id=493>) та перебувають у вільному доступі. Факт їхнього впровадження чи внесення змін до них проголошується на засіданнях директорату та дорадчих органів, доводиться до відома здобувачів, НПП та інших працівників інституту.

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

<http://www.vtei.com.ua/index.php/ua/homepage/publicna-informatsiia/2-uncategorised/2362-proekty-osvitnikh-prohram-shcho-budut-realizovuvatys-v-zakladi-osvity-u-2020-2021-n-r>

Наразі проводиться робота щодо перегляду ОП «Харчові технології» вступу 2020 року, обговорюється необхідність внесення змін до неї.

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

http://www.vtei.com.ua/doc/2020/opp2020/opp_ht_b_3.pdf

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Проведений аналіз свідчить, що сильними сторонами даної ОП є:

- функціонування ВТЕІ КНТЕУ у структурі Київського національного торговельно-економічного університету;
- функціонування в інституті сертифікованої системи управління якістю;
- позитивна репутація інституту та прагнення до постійного розвитку;
- людський капітал, висококваліфіковані викладачі;
- широкий спектр конкурентоспроможних спеціальностей;
- активне, креативне, вольове студентство;
- розвиток студентського самоврядування відповідно до європейських стандартів;
- практична значимість наукових досліджень;
- участь у міжнародних конкурсах та програмах підтримки освітньої, наукової, інноваційної діяльності, академічних обмінів, стажуваннях;
- фінансова стабільність;
- сучасна, комфортна матеріально-технічна база;
- плідна співпраця з підприємствами та бізнесом, установами, органами державної влади;
- просвітницько-профорієнтаційна робота з метою популяризації інституту серед випускників шкіл/коледжів, інших навчальних закладів України.

Слабкими сторонами даної ОП є:

- глобальна нестабільність, поглиблення демографічної кризи та посилення міграційних процесів;
- нестабільна військово-політична та політико-економічна ситуація в державі;
- зростання конкуренції в освітньому середовищі за рахунок активності вітчизняних та експансії закордонних закладів освіти, активізації провайдерів низькоякісних освітніх послуг у зв'язку з уніфікацією форм та методів передачі знань;
- зниження рівня довіри до закладів вищої освіти та упередження щодо рівня якості на міжнародному рівні;
- зниження попиту на державні освітні послуги та зростання попиту на позааудиторне навчання через розповсюдження медіа технологій, он-лайн освіти;
- зниження рівня знань абітурієнтів;
- скорочення державних видатків на освіту;
- зростання витрат навчального закладу на забезпечення функціонування матеріально-технічної бази;
- низький рівень співпраці з іноземними партнерами у напрямку реалізації наукових досліджень;
- недостатньо ефективна система взаємозв'язків з роботодавцями;
- відсутність дуальної форми навчання.

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

Згідно ліцензії, на спеціальність 181 «Харчові технології», ОС «бакалавр», інституту дозволяється здійснювати набір здобувачів вищої освіти в обсязі 120 чоловік. У межах спеціальності функціонує лише одна ОП – «Харчові технології».

Дана ОП користується великою популярністю серед абітурієнтів, про що свідчить той факт, що ліцензійний обсяг кожного року заповнюється майже повністю.

Випускники ОП «Харчові технології» мають гарні можливості влаштуватися на роботу за спеціальністю, перспективи кар'єрного зростання. Важливим є також факт визнання дипломів про вищу освіту, що їх отримують випускники ОП «Харчові технології», в країнах Європейського Союзу.

З огляду на потреби часу, підготовка здобувачів за даною ОП перебуває у постійному розвитку. Так, у відповідь на запити роботодавців та інших зацікавлених сторін, а також під впливом змін у вищій школі, генезу національного законодавства та інших нормативних актів ОП зазнає періодичного перегляду та розвивається. Цей процес є перманентним та цілком прогнозованим.

НПП, які викладають на даній ОП, постійно підвищують свій викладацький та фаховий рівень.

Плідно розвиваються зв'язки співпраці з підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства м. Вінниці та регіону, налагодженими є контакти зі ЗВО України та зарубіжних країн.

Таким чином, ОП «Харчові технології» має все необхідне для подальшого розвитку.

З огляду на існуючі запити, упродовж кількох найближчих років планується розглянути можливість запровадження на ОП дуальної форми навчання, більшого застосування практики визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті.

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: Мазаракі Анатолій Антонович

Дата: 21.10.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Кваліфікаційна робота.pdf</i>	NCocwhdQSbOaqFlRHuIU7FUph+tdeEe5tTBjb1oiRt4=	
Виробнича (переддипломна) практика	практика	<i>Виробнича (переддипломна) практика.pdf</i>	AymCpt5D/oiOCzgeO35b3Ivx/cIF5DK4V6vW9zCt/6o=	
Виробнича практика	практика	<i>Виробнича практика.pdf</i>	HeYTTxUXD4oBpfYfvZdxpCg13ah/loQ8hkj5PZofWCA=	
Економіка і управління харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Економіка і управління харчових виробництв.pdf</i>	eE+/yu0IvOg7JmnN1BC7MJa7Ou8nyCiF69MXaL2prWA=	Мультимедійне обладнання
Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.pdf</i>	ymlYmSxjk1RfcQ8ukpiqmIN1YPzy+IqtwXPVqbh2sLA=	Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РПЛ-3 рНметр РН-262 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik Центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ-1 «Орбіта» (2020 р. придбання) Переносний вимірювальний пристрій для вимірювання рН/мВ/температури AD 130 (2020 р. придбання) Сепаратор центробіжний молочний «МОТОР СІЧ-100» (2020 р. придбання) Прилад Чижова «Кварц» (2020 р. придбання) Ваги лабораторні ТВЕ (2020 р. придбання) Люміноскоп «Філін» (2020 р. придбання) Індукційна плита двохкомфорочна St. Maria Колби, дозатори, піпетки, ступки фарфорові, бокси алюмінієві
Етнічна кулінарія	навчальна дисципліна	<i>Етнічна кулінарія.pdf</i>	4Xle+cP4z+o4RLypOAR7COzgwDMi8BZyw9rth3qtM2Q=	Пароконвектомат Упох 303 Плита електрична промислова ПЕД-4 Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301 Холодильник Snaipe Мультиварка REDMOND RMC M226S, Гриль електричний MPM MGR-10M, Фритюрниця MPM DF 802, Скиборізка MPM MKR-024, Мікрохвильова піч LG MS-1929G, Кавоварка еспресо Zelmer 13Z013, Кухонний комбайн BRAUN K700, Овочерізка ROBOT COUP CL 30A, Холодильник PRIVILEG, Блендер Zelmer 490.30 Expressive, Водонагрівач (2 шт),

				<p>М'ясорубка електрична Zelmer MM 1000,88 Symbio, Шоколадний фонтан CLATRONIC SKB 324 B, Соковижималка Saturn ST-FP8052, Кавомелка Vitek VT-7124BK, Блендер Saturn ST-FP9087, Тостер Tefal TT420D30, Міксер Electrolux ESM 3300, Холодильник Snaiге</p>
Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	<i>Бухгалтерський облік.pdf</i>	whe04dw1s/Q3CeHffRTDAZNKKp6VtJ/QN5YxldiEAuw=	Мультимедійне обладнання
Інжиніринг харчових виробництв	курсова робота (проект)	<i>Метод рек Інжиніринг харчових виробництв.pdf</i>	7FovNvX4lmny8dylifNryglh+Kpn5DCzWzg7q871r48=	Мультимедійне обладнання
Інжиніринг харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Інжиніринг харч виробництв.pdf</i>	v/P/8AAMrTuZ6o4BmNx8Ldao7n3eW7RoAk7LLo9fPGs=	Мультимедійне обладнання
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Організація ресторанного господарства.pdf</i>	u/1cvEVA+YEjnR+u+6UHNudsIxg5IR+DObK55IuSoMg=	Мультимедійне обладнання
Технології ресторанної продукції	навчальна дисципліна	<i>Технології ресторанної продукції.pdf</i>	h8XRKI21D7DEaQapWw8lhaIc3hIRUbVoiBKHfCgFXPQ=	<p>Пароконвектомат Упох 303 Плита електрична промислова ПЕД-4 Тістоміс Arach ASM 22F Блендер Philips HB 1605/00 Міксер Bosch MFQ 40301 Холодильник Snaiге Мультиварка REDMOND RMC M226S, Гриль електричний MPM MGR-10M, Фритюрниця MPM DF 802, Скиборізка MPM MKR-024, Мікрохвильова піч LG MS-1929G, Кавоварка еспресо Zelmer 13Z013, Кухонний комбайн BRAUN K700, Овочерізка ROBOT COUP CL 30A, Холодильник PRIVILEG, Блендер Zelmer 490.30 Expressive, Водонагрівач (2 шт), М'ясорубка електрична Zelmer MM 1000,88 Symbio, Шоколадний фонтан CLATRONIC SKB 324 B, Соковижималка Saturn ST-FP8052, Кавомелка Vitek VT-7124BK, Блендер Saturn ST-FP9087, Тостер Tefal TT420D30, Міксер Electrolux ESM 3300.</p>
Обладнання харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Обладнання харч виробництв.pdf</i>	WYZWspXqqeZuz34abF8K8CsPQKtbSSm/henCxa6ug70=	<p>Пароконвектомат Упох 303 Тістоміс Arach ASM 22F Сепаратор центробіжний молочний «МОТОР СІЧ-100» (2020 р. придбання) Міні пастеризатор-сироварня FJ 15 Milky Прес для сиру 14x14 (2,2 л) Milky Мультимедійне обладнання</p>
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Технології харчових виробництв.pdf</i>	tViHJQ5hTVbrhq09omxxDpheaеQOa4YeGwRCVZGc/3Wo=	<p>Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik</p>

				<p>Центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ-1 «Орбіта» (2020 р. придбання) Переносний вимірювальний пристрій для вимірювання рН/мВ/температури AD 130 (2020 р. придбання) Сепаратор центробіжний молочний «МОТОР СІЧ-100» (2020 р. придбання) Прилад Чиждова «Кварц» (2020 р. придбання) Ваги лабораторні ТВЕ (2020 р. придбання) Мікроскоп для морфологічних досліджень MICROmed KS-5510 (2020 р. придбання) Люміноскоп «Філін» (2020 р. придбання) Індукційна плита двохкомфорочна St. Maria (2020 р. придбання) Аналізатор вологості Вага МА 50 R (2020 р. придбання) Аналізатор якості молока ЕКОМІLK BOND (120 сек з принтером) (2020 р. придбання) Термометр цифровий (щуп 140 мм) (2020 р. придбання) Прилад для визначення групи чистоти молока ОЧМ (2020 р. придбання) Штатив лабораторний Бунзена ШЛ (2020 р. придбання) Гігрометр рхрометричний Віт-2 Аналізатор молока Scan (2020 р. придбання) Аріометр молочний АМТ (2020 р. придбання) Міні пастеризатор-сироварня FJ 15 Milky (2020 р. придбання) Холодильник Vestfrost (2020 р. придбання) Прес для сиру 14x14 (2,2 л) (2020 р. придбання) Колби, дозатори, піпетки, петлі мікробіологічні, ступки фарфорові, бокси алюмінієві</p>
Товарознавство. Харчові продукти	навчальна дисципліна	Товарознавство. Харчові продукти.pdf	ZC1oK2Xf2ZzME4xij uaCG6KV05rOAO07 hv5/YRRyn4k=	<p>Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РІПЛ-3 Холодильник двокамерний «Минск» Електроплита «Термія» Мікроскоп «Конус» ВМ-100-FL Ареометр АСП-1 Терези технохімічні Ваги торсійні ВТ Ваги демпферні ВЛА-200-М Рефрактометр універсальний УРЛ Шафа сушильна Поляриметр СМ</p>
Харчова хімія	навчальна дисципліна	Харчова хімія.pdf	VDcmxu6p63YDTcc EkwtGXw7HEGjBNA 1EopXNEN51TW4=	<p>Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РІПЛ-3 Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik</p>
Контроль якості та безпечності харчових продуктів	навчальна дисципліна	Контроль якості та безпечності.pdf	OyV4xkevN6X5EHch njoFa8PF5vEВMO7l XilTzmf1vг=	<p>Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Рефрактометр РІПЛ-3 Мікроскоп МБР-1</p>

				<p>рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Сахариметр універсальний СУ-3 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik Центрифуга лабораторна універсальна ЦЛУ-1 «Орбіта» (2020 р. придбання) Переносний вимірювальний пристрій для вимірювання рН/мВ/температури AD 130 (2020 р. придбання) Сепаратор центробіжний молочний «МОТОР СІЧ-100» (2020 р. придбання) Прилад Чижова «Кварц» (2020 р. придбання) Ваги лабораторні ТВЕ (2020 р. придбання) Мікроскоп для морфологічних досліджень MICROmed KS-5510 (2020 р. придбання) Люміноскоп «Філін» (2020 р. придбання) Індукційна плита двохкомфорочна St. Maria (2020 р. придбання) Аналізатор вологості Вага МА 50 R (2020 р. придбання) Аналізатор якості молока ЕКOMILK BOND (120 сек з принтером) (2020 р. придбання) (2020 р. придбання) Термометр цифровий (щуп 140 мм) (2020 р. придбання) Прилад для визначення групи чистоти молока ОЧМ (2020 р. придбання) Штатив лабораторний Бунзена ШЛ (2020 р. придбання) Гігрометр прхрометричний Віт- 2 Аналізатор молока Scan (2020 р. придбання) Міні пастеризатор-сироварня FJ 15 Milky (2020 р. придбання) Холодильник Vestfrost (2020 р. придбання) Аріометр молочний АМТ (2020 р. придбання) Колби, дозатори, піпетки, петлі мікробіологічні, ступки фарфорові, бокси алюмінієві</p>
Гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	<i>Гігієна та саніта рія.pdf</i>	K77nvwTN44nnSmTf 5A/Wlm3oFJpAvhgg uCgMjIVhvfo=	<p>ефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп Camrus 53-06 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Терези</p>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i>	B1YPketjDeHBLhhD xgC6fMco3s+Eg/ebE lOlahTPJ/8=	Мультимедійне обладнання
Інженерна та комп'ютерна графіка	курсозна робота (проект)	<i>Метод. рек. до ІПР з ІКТ.pdf</i>	C5REiifP9MaxJHPir +xSlwPwRiKoу53yR x/TORVyv+8=	<p>ПК IntelCeleron (15) 2,7 ГГц, HDD 80 Гб, ОЗП 2Гб; проектор Epson (1) EB-X41 (3600ANSI люмен/1024x768); Linux, Microsoft Office 365, ArchiCAD Trial Version, FreeCAD</p>
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>Інженерна та комп'ютерна графіка.pdf</i>	TZRnoDtwWMztsW Fed+1w+ucK+TTNh omcJAryj2X1RIY=	<p>ПК IntelCeleron (15) 2,7 ГГц, HDD 80 Гб, ОЗП 2Гб; проектор Epson (1) EB-X41 (3600ANSI люмен/1024x768); Linux, Microsoft Office 365, ArchiCAD Trial Version,</p>

Фізика для харчових технологій	навчальна дисципліна	Фізика для харчових технологій.pdf	Lu/B/8agxZN29+5zXW9oLsEmE183NYTOku8OaTx+ouY=	FreeCAD Сахариметр універсальний СУ-4, № 81-381 Потенціометр КСП-4, 0-200 °С; КП-59; ПП; УМВ Амперметр 359, № 194569; АСТ, №24675, 0÷5 А Вольтметр 359, № 31436; М45М № 040459 Ваги торсійні ВТ до 500 мг Рефрактометр РПЛ-3 Мікроскоп Биолам-70, Р1У42, № 731522 Тестер ИМ-Т СС, М830ВUZ Навчальний лазерний прилад «Промінь»
Харчова мікробіологія	навчальна дисципліна	Харчова мікробіологія.pdf	X4zLjoHQ6WbN6JxOncdMfPCeHwqxO2tVvujakRogg94=	Мікроскоп МБР-1 рНметр РН-262 Баня водяна 2Т2 Шафа витяжна Електроплита «Термія» Аквадистилятор ДЕ-5 Ваги торсійні ВТ Водонагрівач Atlantik Колби, дозатори, піпетки, петлі мікробіологічні, ступки фарфорові, бокси алюмінієві
Іноземна мова спеціальності	навчальна дисципліна	Іноземна мова спеціальності.pdf	7xUJgqk4qfAro42cLmhOs3IBQF+TLSoBCD53OC/22Nk=	Мультимедійне обладнання
Філософія	навчальна дисципліна	Філософія.pdf	PJEvGrXBRWqW4OVUu7ASzD+H3CYt7gpyDWjn2qFesME=	Мультимедійне обладнання
Офісні комп'ютерні технології	навчальна дисципліна	Офісні комп'ютерні технології.pdf	YLrBOio+iYcQbYB8seGC+hOTr9uomKCLNuS7cHKML4k=	ПК IntelCeleron (15) 2,7 ГГц, HDD 80 Гб, ОЗП 2Гб; проектор Epson (1) EB-X41 (3600ANSI люмен/1024x768); Linux, LibreOffice, Microsoft Office 365, додатки Google
Безпека життя	навчальна дисципліна	Безпека життя.pdf	wcOhdj/gKlwrkOHwbKDP/ouvhejL+Cthe2na2zMb2MA=	Мультимедійне обладнання
Правознавство	навчальна дисципліна	Правознавство.pdf	R7QheCzgzQaKOKlHtTYRenGt6+iw6tCBydFoIM8TxTo=	Мультимедійне обладнання
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	Укр мова за проф спрямуванням.pdf	iBoKqhxNkRHanBZDaz8Qh+/z4XvTq8DcJctQhZl2zsY=	Мультимедійне обладнання
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	Ін мова за проф спрямуванням.pdf	7l1lBAqqM2dcTs7Z5bBsNYRVLjEtMAhvJxWkMYQqs4=	Мультимедійне обладнання

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
112540	Іваніщева Ольга Анатоліївна	Старший викладач, Основне	Торгівлі, маркетингу та сфери	Диплом спеціаліста, Вінницький	4	Організація ресторанного господарства	П.п.3. Лабораторний практикум; Власенко В.В., Семко

		місце роботи	обслуговування	державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Трудове навчання		Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 50 с.). П.п.8. Науково-дослідна тема; «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (номер державної реєстрації 0117U003043) (відповідальний виконавець). «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (номер державної реєстрації 0119U100136) (відповідальний виконавець). П.п.13. Методичні видання; Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Етнічна кулінарія», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с. Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Організація роботи сомельє», ОС «бакалавр», галузей знань 24 «Сфера обслуговування», 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 17 с. Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Харчові технології», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 47 с.
--	--	--------------	----------------	--	--	--

П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце; Керівництво студентами Десятник Анною, Недонос Юліаною, Щербій Тетяною, Сергатим Юрієм, які стали призерами Міжнародного фестивалю ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-PODILLIA»-2019 (м. Камянець-Подільський, 2019). Керівництво студентами Десятник Анною, Проценко Вікторією, Петрушаком Денисом, Коваленком Сергієм, Коноваловим Миколою, які стали призерами IV Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-2019» (с. Бояни Чернівецької обл., 2019). Керівництво студентським науковим гуртком «Кондитер-клас».

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Ч.3. Київ: КНТЕУ, 2016. С. 694–703. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей кулінарної продукції з авокадо. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2016. Vol. 4. No. 5. P. 64-67. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей м'яких сирів на основі кориці. Науковий журнал «Молодий вчений». № 4(44). 2017. С.48-

						<p>50. Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 6. No. 4/2018. P. 176-180. (обсяг власних - 2с.).</p> <p>Іваніщева О.А., Мазуркевич І.О. Оцінка ринку готельних послуг у Львівській області. Подільський науковий вісник. Науки: економіка, педагогіка. 2018. №1. С.18- 23. (обсяг власних - 2с.)</p> <p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»</p> <p>П.п.18. Наукове консультування. ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору про створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.</p>	
89128	Семко Тетяна Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091709 Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 020878, виданий 03.04.2014</p>	8	Технології ресторанної продукції	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. Postravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2019. Vol. 13. № 1. P. 840-845. URL: https://doi.org/10.5219/1186 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus)</p> <p>Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V., Kolyanovska L. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. 18th Conference on Optical Fibers and Their Applications (15 March 2019). Proc. SPIE 11045, Optical Fibers</p>

and Their Applications
2018. 110450X; doi:
10.1117 /12.2522354
(обсяг власних – 1 с.)
(Scopus)

П.п.2. Наукові
публікації у фахових
виданнях;
Семко Т.В., Іваніщева
О.А. Вимоги ЄС щодо
безпеки харчових
продуктів та
особливості
впровадження систем
НАССР у м'ясній
промисловості
України. Продовольчі
ресурси. 2018. № 11. С.
155-164. (обсяг
власних – 5 с.)
(фахове видання)
Семко Т.В.
Необхідність
впровадження
НАССР. Продовольчі
ресурси: Зб. наук. пр.
за результатами VI
Міжнар. наук.-практ.
конфер. (м. Київ, 20
листопада 2018 р.).
Київ, 2018. С. 83-86.
(фахове видання)
Семко Т.В., Власенко
І.Г. Крафтова
технологія
сирокочених ковбас.
Товари і ринки. 2019.
№2 (30). С. 98-107.
(обсяг власних – 5 с.)
(фахове видання)
Семко Т.В., Власенко
І.Г. Олійно-жирова
галузь України:
виклики та потенціал
розвитку. Товари і
ринки. 2019. №3 (31).
С. 50-60. (обсяг
власних – 5 с.)
(фахове видання)
Semko T., Vlasenko I.,
Palamarchuk V. The
influence of the
composition of bacterial
starter cultures on the
maturation process and
the quality of hard
rennet cheese.
Технологічний аудит
та резерви
виробництва/
Technology audit and
production reserves.
2020. № 1/3 (51). С.
48-52. (обсяг власних
– 2 с.) (фахове
видання)

П.п.3. Навчальний
посібник, монографія,
підручник;
Власенко В.В.,
Головко М.П., Семко
Т.В., Головко Т.М.
Технологія молока та
молочних продуктів:
навч. посіб. Харків:
ХДУХТ, 2018. 202 с.
(обсяг власних - 50 с.)
Семко Т.В., Власенко
І.Г., Гирич С.В.
Інновації у
виробництві твердих

сирів: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних - 45 с.)
Семко Т.В., Власенко В.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 55 с.)
П.п.8. Науково-дослідна тема; Науково-дослідна тема: «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0115U006610) (відповідальний виконавець)
Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (державний реєстраційний номер № 0119U100136) (науковий керівник)
П.п.12. Патенти; Кулик Я.М., Обертюк Ю.В., Власенко В.В., Семко Т.В. Спосіб виявлення небезпеки використання генетично модифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей: пат. У 2016 07208 UA №118328; заявл. 04.07.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15. - 4 с.
Поліщук Г.Є., Устименко І.М., Суслик В.О., Семко Т.В., Бабійчук Т.В., Бабійчук Ю.В. Спосіб отримання молочно-білкового зернистого продукту: пат. У 2016 13425 UA №116341; заявл. 27.12.2016; опубл. 10.05.2017, Бюл. №9. - 4 с.
П.п.13. Методичні видання; Методичні видання: Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18

«Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с.

Семко Т.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 47 с.

Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інжиніринг ресторанних технологій», ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 25 с.

Семко Т.В., Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи, ОС «бакалавр», спеціальності «Харчові технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 37 с.(обсяг власних - 19 с.)

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;
Semko T., Novgorodska N., Kollanovska L., Blaschuk V., Solomon A. Development of recourse-saving of Cheeses. Global Science and Innovation. Materials of the VII Internal Scientific Conference. March 23-24 th, 2016. P. 212-215. (обсяг власних - 2 с.)
Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва. Зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. лонф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, 13-17 вересня 2016 р. Одеса: ОНАХТ, 2016.

С. 88-90. (обсяг власних - 1 с.)
Власенко В.В., Семко Т.В. Новітні технології міні-сиру функціонального призначення для ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2.С. 220-230. (обсяг власних - 5 с.)
Семко Т.В. Класифікація сирів сучасного асортименту. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 206-213.
Семко Т.В. Молочнокислі бактерії в сировиробництві. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. №1. Vol. 6. PP. 167–169.
П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів».
П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом; протягом 1988–2008 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ТОВ «Літинський молочний завод».
П.п.18. Наукове консультування. ПРаТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.; ТМ «Бондарукові ковбаси» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання

						послуг науково-технічного характеру №26 від 31.02.2020 р.
311950	Лисенко Оксана Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 065546, виданий 31.05.2011	5	Технології харчових виробництв
						П.п.12. Патенти; Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л. Желейний мармелад. Пат. № 50225, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 23.12.2009; опубл. 25.05.2010, Бюл. №10. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л.; Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53125, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53126, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53127, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. Дорохович А.М., Соловійова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53128, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18. П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Бондарук Ю.К., Соловійова (Лисенко) О.Л., Дорохович А.М. Оптимізація складу капа-каррагінану та йота-каррагінану з метою надання желейному мармеладу пружньо-еластичного жувального ефекту. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем людства у XXI столітті: Зб. матер. 76-ої наук.-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів (Київ, 12-13 квітня 2010 р.). Київ : НУХТ, 2010. С. 151-153. (обсяг власних – 1 с.. Гирич С.В., Соловійова (Лисенко) О.Л. Використання молока

у виробництві
желейного мармеладу.
Товарознавство та
торговельне
підприємництво: стан,
проблеми та
перспективи : Зб.
матер. Міжнар. наук.-
практ. конф. Київ :
КНТЕУ, 2013. С. 212-
215. (обсяг власних – 2
с.).
Гирич С.В., Соловійова
(Лисенко) О.Л.
Визначення впливу
цукру і
цукрозамінників на
структурно-механічні
властивості
мармеладної маси і
готового мармеладу.
Україна та ЄС:
подолання технічних
бар'єрів у торгівлі : Зб.
матер. Міжнар. наук.-
практ. конф.(Київ, 18-
19 березня 2015 р.).
Київ : КНТЕУ, 2015. С.
200-203. (обсяг
власних – 1 с.).
Соловьёва (Лисенко)
О.Л., Бондарук Ю.К.,
Дорохович А.Н.
Изучение влияния
лимонной и
аскорбиновой кислот
на структурно
механические
свойства мармеладной
массы на карагинане.
Техника и технология
пищевых
производств: Сб.
матер. VII Междунар.
научн. конф.
студентов и
аспирантов (Москва,
22-23 апреля 2010 г.).
Москва : МГУП, 2010.
С. 113-114. (обсяг
власних – 1 с.).
Дорохович А.М.,
Яременко О.М.,
Прилуцька Л.П.,
Лиман Н.П.,
Соловійова (Лисенко)
О.Л. Нові
кондитерські вироби
зниженої калорійності
і глікемічності, які
розроблено у НУХТ.
Новітні технології,
обладнання, безпека
та якість харчових
продуктів: сьогодення
та перспективи : Зб.
матер. міжнар. наук.-
практ. конф. (Київ, 27-
28 вересня 2010 р.).
Київ: НУХТ, 2010.
С.19-22. (обсяг
власних – 1 с.).
П.п.16. Участь у
професійних
об'єднаннях за
спеціальністю;
Член громадської
організації
«Українське
товариство
товарознавців і

						технологів» П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом. Протягом 2003–2019 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика» (ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика»).	
22227	Пахомська Олена Василівна	Асистент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091711 Технологія харчування	11	Технології харчових виробництв	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Пахомська О.В. Мінеральний склад хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці. Вісник Хмельницького національного університету. 2014. Вип. 3 (203). С. 237-241. (фахове видання). Пахомська О.В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Вісник Хмельницького національного університету. 2018. Вип. 5. Том 1. С. 87-91. (обсяг власних – 4 с.) (фахове видання). Пахомська О.В. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 1. Том. 25. 2019. С. 65-73. (фахове видання). Пахомська О.В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 2. Том. 25. 2019. С. 276-283. (фахове видання). Пахомська О.В. Впровадження системи НАССР у виробництво хлібобулочних виробів. Наукові праці Національного університету харчових технологій. № 4. Том. 25. 2019. С. 216-225. (фахове видання). П.п.3. Збірник

рецептур, монографія;
Пахомська О.В.,
Мазаракі А.А.,
Пересічний М.І.,
Кравченко М.Ф. та ін.
Технологія харчових
продуктів
функціонального
призначення:
монографія / за заг.
ред. докт. техн. наук,
проф. М.І.
Пересічного. 2-ге вид.
перероб. та доповн.
Київ: КНТЕУ, 2012.
116 с. (обсяг власних -
6 с.).
Пахомська О.В.,
Пересічний М.І.,
Корзун В.Н.,
Карпенко П.О. та ін.
Збірник рецептур
кулінарної продукції і
напоїв (Технологічних
карт) для харчування
дітей у дошкільних
навчальних закладах /
за заг. ред. докт. техн.
наук, проф. М.І.
Пересічного. Київ: ВД
«АртЕк», 2015. 716 с.
(обсяг власних – 30 с.)
П.п.12.Патенти;
Пересічний М.І.,
Пересічна С.М.,
Пахомська О.В. Хліб
житньо-пшеничний із
пророслим зерном
пшениці «Сімейний»:
пат. 67125 Україна
МПК (2012.01) А 21D
13/00 № 8036400000;
заявл. 28.03.2011;
опубл. 10.02.2012,
Бюл. № 3. 5 с.
Пересічний М.І.,
Пересічна С.М.,
Пахомська О.В. Хліб
житньо-пшеничний із
пророслим зерном
пшениці
«Слов'янський»: пат.
67127 Україна МПК
(2012.01) А 21D 13/00.
№ 8036400000;
заявл. 28.03.2011;
опубл. 10.02.2012,
Бюл. № 3. 4 с.
Пересічний М.І.,
Пересічна С.М.,
Пахомська О.В. Хліб
житньо-пшеничний із
пророслим зерном
пшениці
«Селянський»: пат.
67128 Україна МПК
(2012.01) А 21D
13/00. №
8036400000; заявл.
28.03.2011; опубл.
10.02.2012, Бюл. № 3.
4 с.
Пересічний М.І.,
Пересічна С.М.,
Пахомська О.В.
«Батончики «фітнес»
з начинкою з
кисломолочного сиру
і ламінарії»: пат.
73684 Україна, МПК
(2012.10) А 21D 13/02.

№ 11 2011 00482;
заявл. 16.01.2012;
опубл. 10.02.2012,
Бюл. № 19. 4 с.
П.п.13. Методичні
видання;
Пахомська О.В.
Завдання до
практичних занять з
дисципліни
«Організація
ресторанного
господарства», ОС
«бакалавр», галузь
знань 18
«Виробництво та
технології». Вінниця:
Редакційно-
видавничий відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 67
с.
Пахомська О.В.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Технології
ресторанної
продукції», ОС
«бакалавр», галузь
знань 18
«Виробництво та
технології», 24
«Сфера
обслуговування».
Вінниця: Редакційно-
видавничий відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 67
с.
Пахомська О.В.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Організація
ресторанного
господарства», ОС
«бакалавр», галузь
знань 18
«Виробництво та
технології». Вінниця:
Редакційно-
видавничий відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 39
с.
П.п.14. Керівництво
студентським
науковим гуртком,
керівництво
студентом, який
зайняв призове місце;
Керівництво
студентом Маєвським
Євгеном, який став
призером
Міжнародного
фестивалю з
кулінарного та
кондитерського
мистецтва
«BESTCOOKFEST-
2018» (м. Київ, 2018).
П.п.15. Науково-
популярні та
дискусійні публікації з
наукової або
професійної
тематики;
Пахомська О.В. Аналіз
ринку послуг
ресторанного

						<p>господарства в Україні. Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК: тези V Всеукр. наук.-практ. конф.(м. Київ, 21-22 лист. 2018 р.). Київ, 2018. С. 35-36.</p> <p>Пахомська О.В. Інноваційні технології виробництва хлібобулочних виробів. Актуальні питання аграрної науки: тези VI Всеукр. наук.-практ. конф. (Умань, 20 лист. 2018 р.). Умань, 2018. С. 408-409.</p> <p>Мазуркевич І.О., Пахомська О.В. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. №6. Vol. 3. P. 74-78. (обсяг власних – 2 с.).</p> <p>Пахомська О.В. Сучасні інновації у сфері ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. II. С. 212-220.</p> <p>Пахомська О.В. Перспективи використання пророслого зерна пшениці в технології хліба підвищеної харчової цінності. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Харків : ХДУХТ, 2019. С. 107-109.</p> <p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю член Громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів».</p>	
327221	Сюмка Юлія Володимирівна	Асистент, Суміщення	Торгівлі, маркетингу та сфери	Диплом бакалавра, Вінницький	1	Організація ресторанного господарства	П.п.8. Науково-дослідна тема; «Управління

			<p>обслуговування</p>	<p>торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 6.051701 харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Вінницький торговельно - економічний інститут Київського національного торговельно - економічного університету, рік закінчення: 2018, спеціальність: 181 Харчові технології</p>		<p>безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (номер державної реєстрації № 0119U100136) (відповідальний виконавець). П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; Керівництво студентським науковим гуртком «Кондитер-клас» П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Сюмка Ю.В. Особливості розвитку кейтерингу в Україні. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. Вип. 30. С. 337-339. Сюмка Ю.В. Сутність менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі. Менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. С. 770-772. Сюмка Ю.В. Гендерні відмінності у споживанні харчової продукції. Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи : Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. (Львів, 29 листопада 2016 р.). Львів : Львівський інститут МАУП, 2016. Ч. 2. С. 540-543. Сюмка Ю.В. Способи класифікації італійських сирів. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» : Зб. наук. пр. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Вип. 60. С. 419-425. Сюмка Ю.В. Аналіз ринку ресторанів італійської кухні у місті Львів (Галицький мікрорайон). Сучасна гуманітаристика : Зб. матер. ІХ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав-</p>
--	--	--	-----------------------	---	--	---

							Хмельницький, 13 жовтня 2018 р.). Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 9. С. 155-158. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів».
90753	Мазуркевич Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом магістра, Український транспортний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 065848, виданий 26.01.2011	18	Економіка і управління харчових виробництв	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Мазуркевич І.О. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Інфраструктура ринку. 2016. №2. URL: http://www.market-inf.od.ua/uk/2-2016 . С.165-168. (фахове видання) Мазуркевич І.О., Дзюба Т.А. Інноваційні підходи в діяльності туристичного бізнесу. Вісник Східноукраїнського національного університету ім. Володимира Даля. 2016. № 3 (227). С. 50-56. (обсяг власних - 3 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Чабан Т.Ю. Особливості туристсько-рекреаційного потенціалу Львівської області. Географія та туризм: Наук. зб. / Ред. кол. Любіцева О.О. (гол. ред.) та ін. Київ : Альфа-ПК, 2016. Вип. 37. С. 80-86 (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Швець В.В., Лук'янець А.В. Архітектура як чинник формування іміджу готельного підприємства. Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві: Науково-технічний журнал, №2(25). Вінниця 2018. С. 102-107. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання) Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Теоретичні аспекти культури обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.

Економічний вісник
Запорізької державної
інженерної академії.
2018. Вип. 6 (18). С.
125-132 (обсяг власних
- 4 с.) (фахове
видання)
Рябенька М.О.,
Мазуркевич І.О.
Управління
персоналом у
зкладах готельно-
ресторанного
господарства. Інтелект
XXI. 2020. №1. С.75-
80. (обсяг власних - 3
с.) (фахове видання)
П.п.3. Монографія;
Мазуркевич І.О.
Дослідження
ефективності
управління закладами
готельно-
ресторанного бізнесу
Вінниччини :
Monograph. Opole, The
Academy of
Management and
Administration in
Opole, 2019. Р. 65-77.
П.п.8. Науково-
дослідна тема;
«Теоретико-
методологічні аспекти
ефективності
управління закладами
ресторанного
господарства»
(реєстраційний номер
0116U003907)
(науковий керівник).
«Організаційно-
економічний механізм
управління розвитком
підприємств
готельного
господарства» (номер
державної реєстрації
0118U003267)
(відповідальний
виконавець).
П.п.9. Керівництво
учнем, який зайняв
призове місце;
Керівництво учнем 11-
А класу ФМГ №17 м.
Вінниця Бакутою В.С.,
який зайняв III
призове місце IV етапу
Всеукраїнської
учнівської олімпіади з
економіки у 2015-2016
н.р.
П.п.13. Методичні
видання;
Мазуркевич І.О.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Ресторанна справа»,
ОС «бакалавр», галузь
знань 24 «Сфера
обслуговування», 07
«Управління та
адміністрування».
Вінниця: Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 39
с.
Мазуркевич І.О.

Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 62 с.

Мазуркевич І.О. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Економіка ресторанів», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 38 с.

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;

Мазуркевич І.О. Особливості розвитку кейтерингових послуг в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. Ч. 2. С. 246-252.

Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Теоретичні підходи щодо управління підприємствами ресторанного бізнесу. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2017. Вип. 5. С. 38-40 (обсяг власних - 2с.)

Мазуркевич І.О. Методичні аспекти оцінки ефективності управління закладами ресторанного господарства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6 (1). P. 105–107.

Мазуркевич І.О. Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу Вінниччини. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб.

						<p>наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. II. С. 190-201.</p> <p>Мазуркевич І.О. Особливості оцінки ефективності господарської діяльності закладів ресторанного господарства. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (3 червня 2020 р.). Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 208-221.</p> <p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів».</p> <p>П.п.18. Наукове консультування. ТОВ «Ресторація «Гостинний пан» відповідно до договору про співпрацю від 30.11.2015 р. № 62. ФОП Петрукович С.М. (готель «Добродій») відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №100 від 07.11.2017 р.</p>	
364931	Фіалковська Лариса Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом кандидата наук ДК 000178, виданий 26.03.1998, Атестат доцента 12ДЦ 037788, виданий 14.02.2014	11	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Фіалковська Л. В. Обґрунтування технології та обладнання для первинного очищення соняшникової олії. Вібрації в техніці та технологіях. 2017. №1(84). С. 129-132. (фахове видання) Фіалковська Л. В. Кавігаційний спосіб утворення «тонкої» емульсії при виробництві маргарину. Техніка, енергетика, транспорт АПК. 2017. №2 (98). С. 119-123. (фахове видання) Фіалковська Л. В. Розробка рецептур та технології отримання</p>

спредів. Аграрна наука та харчові технології. Випуск 1 (100). 2018. С. 123-130. (фахове видання)
Fialkovska L.
Developing the recipe of a sour-milk drink from skolotyn enriched with prebiotics.
Аграрна наука та харчові технології. Випуск 4 (107). Т. 2. 2019. С. 120-128. (фахове видання)
Фіалковська Л. В.
Розроблення технології згущених молочних консервів з плодово- ягідними наповнювачами. Техніка, енергетика, транспорт АПК. №3 (106). 2019. С. 66-72. (фахове видання)
П.п.3. Навчальні посібники та монографія;
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М.
Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.)
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.)
Друкований М.Ф., Фіалковська Л. В., Друкований О.М.
Кондиціонування та охолодження : монографія. Вінниця: ВНАУ, 2012. 200 с. (обсяг власних - 100 с.)
П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; Керівництво студентським науковим гуртком «Технолог».
П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;
Фіалковська Л.В.
Розробка обладнання для розділення

суспензій.
Енергоощадні
машини і технології :
Матеріали Міжнар.
наук.-техн. конф.,
присвяченої 50-ти
річчю з дня створення
кафедри машин і
обладнання
технологічних
процесів. Київ, 2013.
С. 70-72.
Фіалковська Л.В.
Розробка обладнання
для виробництва
рафінованої олії. Стан
та перспективи
сучасних технологій
виробництва харчових
продуктів : Матеріали
наук.-практ. конф.,
присвяченої 20-річчю
заснування кафедри
технології переробки
м'яса, молока та
мікробіології.
Вінниця, 2013. С. 39-
40.
Фіалковська Л.В.
Удосконалення
апаратурно-
технологічної схеми
виморожування олії.
Вібрації в техніці та
технологіях в
переробних і харчових
виробництвах :
Матеріали Міжнар.
наук.-техн. конф.
Вінниця, 2013. С. 13-
14.
Фіалковська Л.В.,
Берник І.М.,
Бурдейний О.М.
Акустична дія на
технологічні
середовища харчових
виробництв.
Перспективи розвитку
сільськогосподарської
техніки : Матеріали
VII щорічної наук.-
техн. конф. Вінниця,
2013. С.153-155. (обсяг
власних - 1 с.)
Фіалковська Л.В.
Берник І.М.,
Подольнюк О.В.
Ультразвуковий
кавітаційний
екстрактор для
рідинно-дисперсних
середовищ.
Перспективи розвитку
сільськогосподарської
техніки : Матеріали
VII щорічної наук.-
техн. конф. Вінниця,
2013. С. 156-157. (обсяг
власних - 1 с.).
П.п.17. Досвід
практичної роботи за
фахом.
1982-1992 рр.
працювала за
спеціальністю в
Науково-виробничому
об'єднанні
«Олієжирпром»
(Вінницький опорний
пункт Всесоюзного

						науково-дослідного інституту жирів); 1992-2002 рр. працювала за спеціальністю на МП «Інвент»; 2002-2004 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Підприємство «АВІС»; 2004-2006 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «Вінницький олієжиркомбінат»; 2006-2007 рр. працювала за спеціальністю на ТОВ «ВІНМАР».	
112540	Іваніщева Ольга Анатоліївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Трудове навчання	4	Етнічна кулінарія	П.п.3. Лабораторний практикум; Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 50 с.). П.п.8. Науково-дослідна тема; «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (номер державної реєстрації 0117U003043) (відповідальний виконавець). «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (номер державної реєстрації 0119U100136) (відповідальний виконавець). П.п.13. Методичні видання; Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Етнічна кулінарія», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології», 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с. Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Організація роботи

сомельє», ОС «бакалавр», галузей знань 24 «Сфера обслуговування», 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 17 с.

Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Харчові технології», ОС «бакалавр», галузей знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 47 с.

П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце; Керівництво студентами Десятник Анною, Недонос Юліаною, Щербій Тетяною, Сергатим Юрієм, які стали призерами Міжнародного фестивалю ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-RODILLIA»-2019 (м. Кам'янець-Подільський, 2019).

Керівництво студентами Десятник Анною, Проценко Вікторією, Петрущак Денисом, Коваленком Сергієм, Коноваловим Миколою, які стали призерами IV Міжнародного конкурсу ресторанних технологій «BESTCOOKFEST-2019» (с. Бояни Чернівецької обл., 2019).

Керівництво студентським науковим гуртком «Кондитер-клас».

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. Глобалізаційні виклики розвитку національних

						<p>економік: матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Ч.3. Київ: КНТЕУ, 2016. С. 694–703.</p> <p>Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей кулінарної продукції з авокадо. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2016. Vol. 4. No. 5. P. 64-67.</p> <p>Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей м'яких сирів на основі кориці. Науковий журнал «Молодий вчений». № 4(44). 2017. С.48-50. Власенко В.В., Іваніщева О.А.</p> <p>Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. Vol. 6. No. 4/2018. P. 176-180. (обсяг власних - 2с.).</p> <p>Іваніщева О.А., Мазуркевич І.О. Оцінка ринку готельних послуг у Львівській області. Подільський науковий вісник. Науки: економіка, педагогіка. 2018. №1. С.18- 23. (обсяг власних - 2с.)</p> <p>П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»</p> <p>П.п.18. Наукове консультування. ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору про створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.</p>	
306005	Китайчук Тетяна Геннадіївна	доцент, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий	Диплом кандидата наук ДК 065493, виданий 26.01.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 034533, виданий 28.03.2013	20	Бухгалтерський облік	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Китайчук Т.Г., Гудзенко Н.М. Актуальні питання облікової політики бюджетної установи в умовах дії національних стандартів бухгалтерського</p>

обліку в державному секторі. Економіка. Фінанси.
Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2018. №4. С.104–117. (обсяг власних – 7 с.) (фахове видання).
Китайчук Т.Г. Лепетан І.М., Коваль Н.І. Облік створення і використання мобільних додатків як об'єктів права інтелектуальної власності. Ефективна економіка. 2018. №3.
URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6186> (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання).
Китайчук Т.Г. Модернізація бухгалтерського обліку в державному секторі: проблеми перехідного періоду. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. №7. С.106–117. (фахове видання).
Китайчук Т.Г., Янчук Г.В, Земляна І.Ф. Облікове забезпечення операційної оренди в Інституті біоенергетичних культур і цукрових буряків НААН України. Економіка. Фінанси.
Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. №10. С.113–126. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання).
Китайчук Т.Г., Гудзенко Н.М. Роль обліку в забезпеченні економічної безпеки підприємств. Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. 2017. №3. С. 125–134. (обсяг власних – 5 с.).
П.п.з. Монографія; Кутаічук Tetiana, Корчыкова Inna. Application of modern methods of goods sale in commodity loss management. Strategies for sustainable socio-economic development and mechanisms their implementation in the global dimension: collective monograph. VUZF University of Finance. Business and Entrepreneurship.

							<p>Sofia: VUZF Publishing House «St.Grigorii Bogoslov». 2019. Vol.2. PP.186-193. (колективна монографія) (обсяг власних - 4 с.). П.п.8. Науково-дослідна тема; «Обліково-аналітичне забезпечення в системі управління оборотними активами підприємства», (№ ДР 0120U101092) (науковий керівник). П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член Вінницької обласної громадської організації «Вінницький обласний «Клуб бухгалтерів».</p>
364901	Бандура Валентина Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом кандидата наук ДК 008371, виданий 08.11.2000, Атестат доцента ДЦ 004772, виданий 20.06.2002, Атестат професора АП 000193, виданий 27.10.2017</p>	32	Інжиніринг харчових виробництв	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Bandura V., Bulgakov V., Ivanovs S., Ihnatiev Y. Experimental investigation of harrow with spring teeth for cultivation of sugar beets. Engineering for rural development Jelgava, 23-25.05.2018. P. 215-220. DOI: 10.22616/ERDev2018.17.N259 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus) Bandura V., Bulgakov, V., Ivanovs, S., Arak, M., Kuvachov, V., Shymko L. Experimental investigation of the work of a ploughing aggregate, operating according to the system 'push-pull'. Agronomy research, 2018. P. 1950-1959. https://doi.org/10.15159/AR.18.174 (обсяг власних - 3 с.) (Scopus) Bulgakov V., Arak M., Boris A., Boris M., Bandura V., Olt J. Experimental study of the distribution of the heights of sugar beet root crowns above the soil surface. Agronomy Research. № 17 (6). 2019. С. 2211-2219. https://doi.org/10.15159/AR.19.207 (обсяг власних - 4 с.) (Scopus) Bandura V., Mazur V., Yaroshenko L., Rubanenko O. Research on sunflower seeds</p>

drying process in a monolayer tray vibration dryer based on infrared. INMATEH – agricultural engineering. Vol. 57. No. 1 / 2019. P. 233-242. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus, Web of Science).

Kalinichenko R., Kotov B., Spirin A. Theoretical rationale and identification of heat and mass transfer processes in vibration dryers with IR-energy supply. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 4/8 (94) 2018. С. 50-58. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.139314. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus)

П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;
Бандура В.М., Яровий І., Маренченко О., Пилипенко Є.
Апарати для сушіння рослинної сировини електромагнітним полем. Наукові праці ОНАХТ. Том 85. Випуск 2. 2018. С.123-129. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк О.Г. Проблематика побудови математичної моделі процесу мікрохвильового сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. №4 (107). С. 20-26. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк О.Г. Технологічні процеси сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. № 2 (105). С. 52-58. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Липовий І.Г. Моделювання вібраційно-планетарного відтискування в'язко-пластичної сировини на основі безрозмірних комплексів. Вібрації в техніці і технологіях. 2019. № 2 (93). С. 18-23. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Ярошенко Л.В. Обґрунтування параметрів процесу сушіння насіння соняшнику у

вібросушарці на основі інфрачервоного випромінювання. Scientific Works. 83(1). 2019. С. 110-116. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)

П.п.3. Навчальні посібники, монографії; Бандура В.М., Власенко В.В., Гаврилюк Д.М., Захаренко М.О., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія переробки птиці : навч. посібник. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 304 с. (обсяг власних - 90 с.) Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.) Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.) Бандура В.М., Друкований М.Ф., Коляновська Л.М., Паламарчук В.І. Удосконалення теплотехнологій при виробництві олії та біодизельного пального : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2014. 254 с. (обсяг власних - 90 с.) Бандура В.М., Власенко В.В., Коляновська Л.М. Інтенсифікування процесів екстрагування в технології виробництва рослинних олій : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2016. 203 с. (обсяг власних - 70 с.)

П.п. 4. Наукове керівництво здобувачами; Коляновська Л.М. за

спеціальністю 05.18.12
- процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2014 р.
Будяк Р.В. за спеціальністю 05.03.01 - процеси механічної обробки, верстати та інструменти, 2014 р.
Зозуляк І.А. за спеціальністю 05.18.12
- процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2015 р.
Паламарчук В.І. за спеціальністю 05.18.12
- процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2016 р.
П.п.8. Науково-дослідна тема;
Науково-дослідна тема: «Розроблення промислових моделей та обґрунтування робочих режимів тепломасообмінного обладнання з вібраційним інтенсифікатором процесів сушіння та екстрагування» (державний реєстраційний номер 0116U004840) (науковий керівник)
П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів;
Офіційний опонент (Гаврилов О.В.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2006 р.
Офіційний опонент (Воскресенська О.В.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2017 р.
Офіційний опонент (Альхурі Ю.Е.Ж.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01. Одеської національної академії харчових технологій, 2019 р.
П.п.12. Патенти;
Бандура В.М., Павленко В.С., Павленко М.В. Спосіб подрібнення матеріалів у вальцових верстатах. Патент України на корисну модель №20249 від 15.01.2007 р. Бюл.№ 1. 4 с.
Бандура В.М., Павленко В.С.,

Павленко М.В.
Вальцьовий верстат.
Патент України на
корисну модель
№20251 від 15.01.2007
р. Бюл. №1. 4 с.
Бандура В.М.,
Павленко В.С.,
Суржиков А.Ф.
Вальцьовий верстат.
Патент України на
корисну модель
№22775 від
25.04.2007 р. Бюл.
№5. 4 с.
Бандура В.М.,
Друкований М.Ф.,
Паламарчук В.І.
Реактор для очистки
олії від мила. Патент
України на корисну
модель №66589 від
10.01.2012 р, Бюл. №1.
4 с.
Бандура В.М., Бурдо
О.Г., Ружицька Н.В.,
Коляновська Л.М.
Спосіб одержання
ріпакової олії. Патент
України на корисну
модель №86703 від
10.01.2014 р. Бюл. №1.
4 с.
П.п.14. Керівництво
науковою роботою
студентів;
Керівництво
науковою роботою
Когутяка О.В. –
диплом II ступеня за
результатами участі у
Всеукраїнському
конкурсі студентських
наукових робіт за
спеціальністю 208
«Агроінженерія»
(2020 р.).
П.п.15. Науково-
популярні публікації.
Burdo O., Bezbakh I.,
Shyshov S., Zykov A.,
Yarovyi I., GavriloV A.,
Bandura V., Mazurenko
I. Research of wheat
drying in a microwave
and combined filter-
microwave dryer.
EUREKA: Life Sciences.
2019. №5. С. 70-78
<http://dx.doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001004>
<http://eu-jr.eu/life/article/view/1004> (обсяг власних - 4 с.)
Бандура В.М., Бурдо
О.Г., Терзиев С.Г.
Режими
обезвоживання в
електромагнитном
поле. Актуальные
проблемы сушки и
термовлажностной
обработки материалов
в различных отраслях
промышленности и
агропромышленном
комплексе. Сборник
научных статей
Первых

							<p>Международных Лыковских научных чтений, посвящённых 105-летию академика А.В. Лыкова. Минск, 2015. С. 47-55. (объём власних - 3 с.) Бандура В., Цуркан О., Паламарчук В. Экспериментальное исследование технологических параметров процесса инфракрасной сушки движущегося шара сырья масляничных культур. Motrol commission of motorization and energetics in agriculture. An international journal on operation of farm and agri-food industry machinery Lublin-Rzeszow, 2015. Vol.17. №4. С. 211-214. (объём власних - 3 с.) Бандура В.М., Пивовар Д.О., Клопотівський С.А. Зменшення енергозатрат для забезпечення мікроклімату. Збірник тез II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи і тенденції розвитку конструкцій та технічного сервісу сільськогосподарських машин і знарядь» (м. Житомир, 7-8 квітня 2016 р.). С. 82-83. (объём власних - 1 с.) Бандура В.М. Розрахунок основних параметрів теплообміну у псевдозрідженому шарі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Удосконалення процесів і обладнання – запорука інноваційного розвитку харчової промисловості» (м. Київ, 6-12 листопада 2016 р.). С.106-108.</p>
364901	Бандура Валентина Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та обслуговування	Диплом кандидата наук ДК 008371, виданий 08.11.2000, Атестат доцента ДЦ 004772, виданий 20.06.2002, Атестат професора АП 000193, виданий 27.10.2017	32	Процеси і апарати харчових виробництв	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Bandura V., Bulgakov V., Ivanovs S., Ihnatiev Y. Experimental investigation of harrow with spring teeth for cultivation of sugar beets. Engineering for

rural development
Jelgava, 23-25.05.2018.
P. 215-220. DOI:
10.22616/ERDev2018.17
.N259 (обсяг власних -
2 с.) (Scopus)
Bandura V., Bulgakov,
V., Ivanovs, S., Arak,
M., Kuvachov,
V., Shymko L.
Experimental
investigation of the
work of a ploughing
aggregate, operating
according to the system
'push-pull'. Agronomy
research, 2018. P. 1950-
1959.
[https://doi.org/10.1515
9/AR.18.174](https://doi.org/10.15159/AR.18.174) (обсяг
власних - 3 с.) (Scopus)
Bulgakov V., Arak M.,
Boris A., Boris M.,
Bandura V., Olt J.
Experimental study of
the distribution of the
heights of sugar beet
root crowns above the
soil surface. Agronomy
Research. № 17 (6).
2019. С. 2211-2219.
[https://doi.org/10.1515
9/AR.19.207](https://doi.org/10.15159/AR.19.207) (обсяг
власних - 4 с.) (Scopus)
Bandura V., Mazur V.,
Yaroshenko L.,
Rubanenko O. Research
on sunflower seeds
drying process in a
monolayer tray
vibration dryer based
on infrared. INMATEH
– agricultural
engineering. Vol. 57.
No. 1 / 2019. P. 233-
242. (обсяг власних - 4
с.) (Scopus, Web of
Science).
Kalinichenko R., Kotov
B., Spirin A. Theoretical
rationale and
identification of heat
and mass transfer
processes in vibration
dryers with IR-energy
supply. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies 4/8 (94)
2018. С. 50-58. DOI:
10.15587/1729-
4061.2018.139314.
(обсяг власних - 4 с.)
(Scopus)
П.п.2. Наукові
публікації у фахових
виданнях;
Бандура В.М., Яровий
І., Маренченко О.,
Пилипенко Є.
Апарати для сушіння
рослинної сировини
електромагнітним
полем. Наукові праці
ОНАХТ. Том 85.
Випуск 2. 2018. С.123-
129. (обсяг власних - 4
с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк
О.Г. Проблематика
побудови

математичної моделі процесу мікрохвильового сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. №4 (107). С. 20-26. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк О.Г. Технологічні процеси сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. № 2 (105). С. 52-58. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Липовий І.Г. Моделювання вібраційно-планетарного відгискування в'язко-пластичної сировини на основі безрозмірних комплексів. Вібрації в техніці і технологіях. 2019. № 2 (93). С. 18-23. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Ярошенко Л.В. Обґрунтування параметрів процесу сушіння насіння соняшнику у віброосушарці на основі інфрачервоного випромінювання. Scientific Works. 83(1). 2019. С. 110-116. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
П.п.з. Навчальні посібники, монографії;
Бандура В.М., Власенко В.В., Гаврилюк Д.М., Захаренко М.О., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія переробки птиці : навч. посібник. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 304 с. (обсяг власних - 90 с.)
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.)
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування

підприємств для переробки і зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.)
Бандура В.М., Друкований М.Ф., Коляновська Л.М., Паламарчук В.І.
Удосконалення теплотехнологій при виробництві олії та біодизельного пального : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2014. 254 с. (обсяг власних - 90 с.)
Бандура В.М., Власенко В.В., Коляновська Л.М.
Інтенсифікування процесів екстрагування в технології виробництва рослинних олій : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2016. 203 с. (обсяг власних - 70 с.)
П.п.4. Наукове керівництво здобувачами;
Коляновська Л.М. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2014 р.
Будяк Р.В. за спеціальністю 05.03.01 - процеси механічної обробки, верстати та інструменти, 2014 р.
Зозуляк І.А. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2015 р.
Паламарчук В.І. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та та фармацевтичних виробництв, 2016 р.
П.п.8. Науково-дослідна тема;
Науково-дослідна тема: «Розроблення промислових моделей та обґрунтування робочих режимів тепломасообмінного обладнання з вібраційним інтенсифікатором процесів сушіння та екстрагування»
(державний реєстраційний номер 0116U004840)
(науковий керівник)

П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів;
Офіційний опонент (Гаврилов О.В.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01.
Одеської національної академії харчових технологій, 2006 р.
Офіційний опонент (Воскресенська О.В.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01.
Одеської національної академії харчових технологій, 2017 р.
Офіційний опонент (Альхурі Ю.Е.Ж.).
Спеціалізована вчена рада Д 41.088.01.
Одеської національної академії харчових технологій, 2019 р.
П.п.12. Патенти;
Бандура В.М., Павленко В.С., Павленко М.В. Спосіб подрібнення матеріалів у вальцьових верстатах. Патент України на корисну модель №20249 від 15.01.2007 р. Бюл.№ 1. 4 с.
Бандура В.М., Павленко В.С., Павленко М.В. Вальцьовий верстат. Патент України на корисну модель №20251 від 15.01.2007 р. Бюл. №1. 4 с.
Бандура В.М., Павленко В.С., Суржіков А.Ф. Вальцьовий верстат. Патент України на корисну модель №22775 від 25.04.2007 р. Бюл. №5. 4 с.
Бандура В.М., Друкований М.Ф., Паламарчук В.І. Реактор для очистки олії від мила. Патент України на корисну модель №66589 від 10.01.2012 р, Бюл. №1. 4 с.
Бандура В.М., Бурдо О.Г., Ружицька Н.В., Коляновська Л.М. Спосіб одержання ріпакової олії. Патент України на корисну модель №86703 від 10.01.2014 р. Бюл. №1. 4 с.
П.п.14. Керівництво науковою роботою студентів;
Керівництво науковою роботою Когутяка О.В. – диплом II ступеня за результатами участі у Всеукраїнському конкурсі студентських

наукових робіт за спеціальністю 208 «Агроінженерія» (2020 р.).

П.п.15. Науково-популярні публікації. Burdo O., Bezbakh I., Shyshov S., Zykov A., Yarovyi I., Gavrilo A., Bandura V., Mazurenko I. Research of wheat drying in a microwave and combined filter-microwave dryer. EUREKA: Life Sciences. 2019. №5. С. 70-78 <http://dx.doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001004> <http://eu-jr.eu/life/article/view/1004> (обсяг власних - 4 с.)

Бандура В.М., Бурдо О.Г., Терзиев С.Г. Режимы обезвоживания в электромагнитном поле. Актуальные проблемы сушки и термовлажностной обработки материалов в различных отраслях промышленности и агропромышленном комплексе. Сборник научных статей Первых Международных Лыковских научных чтений, посвящённых 105-летию академика А.В. Лыкова. Минск, 2015. С. 47-55. (обсяг власних - 3 с.)

Бандура В., Цуркан О., Паламарчук В. Экспериментальное исследование технологических параметров процесса инфракрасной сушки движущегося шара сырья масляничных культур. Motrol commission of motorization and energetics in agriculture. An international journal on operation of farm and agri-food industry machinery Lublin-Rzeszow, 2015. Vol.17. №4. С. 211-214. (обсяг власних - 3 с.)

Бандура В.М., Пивовар Д.О., Клопотівський С.А. Зменшення енергозатрат для забезпечення мікроклімату. Збірник тез II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи і тенденції розвитку конструкторської та технічного сервісу сільськогосподарських

						<p>машин і знярядь» (м. Житомир, 7-8 квітня 2016 р.). С. 82-83. (обсяг власних - 1 с.) Бандура В.М. Розрахунок основних параметрів теплообміну у псевдозрідженому шарі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Удосконалення процесів і обладнання – запорука інноваційного розвитку харчової промисловості» (м. Київ, 6-12 листопада 2016 р.). С.106-108.</p>	
89128	Семко Тетяна Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	<p>Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091709 Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 020878, виданий 03.04.2014</p>	8	Технології харчових виробництв	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. Postravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2019. Vol. 13. № 1. P. 840-845. URL: https://doi.org/10.5219/1186 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus) Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V., Kolyanovska L. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. 18th Conference on Optical Fibers and Their Applications (15 March 2019). Proc. SPIE 11045, Optical Fibers and Their Applications 2018. 110450X; doi: 10.1117/12.2522354 (обсяг власних – 1 с.) (Scopus) П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпеки харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 155-164. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання) Семко Т.В. Необхідність впровадження</p>

НАССР. Продовольчі ресурси: Зб. наук. пр. за результатами VI Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 20 листопада 2018 р.). Київ, 2018. С. 83-86. (фахове видання)
Семко Т.В., Власенко І.Г. Крафтова технологія сирокочених ковбас. Товари і ринки. 2019. №2 (30). С. 98-107. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання)
Семко Т.В., Власенко І.Г. Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку. Товари і ринки. 2019. №3 (31). С. 50-60. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання)
Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. Технологічний аудит та резерви виробництва/ Technology audit and production reserves. 2020. № 1/3 (51). С. 48-52. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання)
П.п.3. Навчальний посібник, монографія, підручник; Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с. (обсяг власних - 50 с.)
Семко Т.В., Власенко І.Г., Гирич С.В. Інновації у виробництві твердих сирів: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних - 45 с.)
Семко Т.В., Власенко В.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 55 с.)
П.п.8. Науково-дослідна тема; Науково-дослідна тема: «Розробка технології

виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0115U006610) (відповідальний виконавець)
Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (державний реєстраційний номер № 0119U100136) (науковий керівник)
П.п.12. Патенти; Кулик Я.М., Обертюк Ю.В., Власенко В.В., Семко Т.В. Спосіб виявлення небезпеки використання генетично модифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей: пат. У 2016 07208 UA №118328; заявл. 04.07.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15. - 4 с. Поліщук Г.Є., Устименко І.М., Суслик В.О., Семко Т.В., Бабійчук Т.В., Бабійчук Ю.В. Спосіб отримання молочно-білкового зернистого продукту: пат. У 2016 13425 UA №116341; заявл. 27.12.2016; опубл. 10.05.2017, Бюл. №9. - 4 с.
П.п.13. Методичні видання; Методичні видання: Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с.
Семко Т.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 47 с.
Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни

«Інжиніринг ресторанних технологій», ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 25 с.

Семко Т.В., Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи, ОС «бакалавр», спеціальності «Харчові технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 37 с.(обсяг власних - 19 с.)

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;

Semko T., Novgorodska N., Kollanovska L., Blaschuk V., Solomon A. Development of recourse-saving of Cheeses. Global Science and Innovation. Materials of the VII Internal Scientific Conference. March 23-24 th, 2016. P. 212-215. (обсяг власних - 2 с.)

Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва. Зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. лонф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, 13-17 вересня 2016 р. Одеса: ОНАХТ, 2016. С. 88-90. (обсяг власних - 1 с.)

Власенко В.В., Семко Т.В. Новітні технології міні-сиру функціонального призначення для ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2.С. 220-230. (обсяг власних - 5 с.)

Семко Т.В. Класифікація сирів сучасного асортименту.

						Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 206-213. Семко Т.В. Молочнокислі бактерії в сировиробництві. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. №1. Vol. 6. PP. 167-169. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів». П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом; протягом 1988-2008 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ТОВ «Літинський молочний завод». П.п.18. Наукове консультування. ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.; ТМ «Бондарукові ковбаси» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №26 від 31.02.2020 р.	
364901	Бандура Валентина Миколаївна	Професор, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та обслуговування	Диплом кандидата наук ДК 008371, виданий 08.11.2000, Атестат доцента ДЦ 004772, виданий 20.06.2002, Атестат професора АП 000193, виданий 27.10.2017	32	Обладнання харчових виробництв	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Bandura V., Bulgakov V., Ivanovs S., Ihnatiev Y. Experimental investigation of harrow with spring teeth for cultivation of sugar beets. Engineering for rural development Jelgava, 23-25.05.2018. P. 215-220. DOI:

10.22616/ERDev2018.17.N259 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus)
Bandura V., Bulgakov, V., Ivanovs, S., Arak, M., Kuvachov, V., Shymko L.
Experimental investigation of the work of a ploughing aggregate, operating according to the system 'push-pull'. Agronomy research, 2018. P. 1950-1959.
<https://doi.org/10.15159/AR.18.174> (обсяг власних - 3 с.) (Scopus)
Bulgakov V., Arak M., Boris A., Boris M., Bandura V., Olt J.
Experimental study of the distribution of the heights of sugar beet root crowns above the soil surface. Agronomy Research. № 17 (6). 2019. С. 2211-2219.
<https://doi.org/10.15159/AR.19.207> (обсяг власних - 4 с.) (Scopus)
Bandura V., Mazur V., Yaroshenko L., Rubanenko O.
Research on sunflower seeds drying process in a monolayer tray vibration dryer based on infrared. INMATEH – agricultural engineering. Vol. 57. No. 1 / 2019. P. 233-242. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus, Web of Science).
Kalinichenko R., Kotov B., Spirin A.
Theoretical rationale and identification of heat and mass transfer processes in vibration dryers with IR-energy supply. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 4/8 (94) 2018. С. 50-58. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.139314. (обсяг власних - 4 с.) (Scopus)
П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях;
Бандура В.М., Яровий І., Маренченко О., Пилипенко Є.
Апарати для сушіння рослинної сировини електромагнітним полем. Наукові праці ОНАХТ. Том 85. Випуск 2. 2018. С.123-129. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк О.Г.
Проблематика побудови математичної моделі процесу мікрохвильового

сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. №4 (107). С. 20-26. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Попяк О.Г. Технологічні процеси сушіння сої. Техніка, Енергетика, Транспорт АПК. 2019. № 2 (105). С. 52-58. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Липовий І.Г. Моделювання вібраційно-планетарного відтискування в'язко-пластичної сировини на основі безрозмірних комплексів. Вібрації в техніці і технологіях. 2019. № 2 (93). С. 18-23. (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання)
Бандура В.М., Ярошенко Л.В. Обґрунтування параметрів процесу сушіння насіння соняшнику у вібросушарці на основі інфрачервоного випромінювання. Scientific Works. 83(1). 2019. С. 110-116. (обсяг власних - 5 с.) (фахове видання)
П.п.з. Навчальні посібники, монографії;
Бандура В.М., Власенко В.В., Гаврилюк Д.М., Захаренко М.О., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія переробки птиці : навч. посібник. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 304 с. (обсяг власних - 90 с.)
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Проектування технологічних процесів та підприємств для переробки і зберігання сільськоподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 250 с. (обсяг власних - 50 с.)
Бандура В. М., Гунько І. В., Паламарчук І. П., Фіалковська Л. В., Берник І. М. Курсове та дипломне проектування підприємств для переробки і зберігання

сільськогосподарської продукції : навч. посіб. Вінниця: ВНАУ, 2012. 300 с. (обсяг власних - 50 с.)
Бандура В.М., Друкований М.Ф., Колянська Л.М., Паламарчук В.І. Удосконалення теплотехнологій при виробництві олії та біодизельного пального : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2014. 254 с. (обсяг власних - 90 с.)
Бандура В.М., Власенко В.В., Колянська Л.М. Інтенсифікування процесів екстрагування в технології виробництва рослинних олій : монографія. Вінниця, РВВ ВНАУ, 2016. 203 с. (обсяг власних - 70 с.)
П.п.4. Наукове керівництво здобувачами; Колянська Л.М. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2014 р.
Будяк Р.В. за спеціальністю 05.03.01 - процеси механічної обробки, верстати та інструменти, 2014 р.
Зозуляк І.А. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2015 р.
Паламарчук В.І. за спеціальністю 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 2016 р.
П.п.8. Науково-дослідна тема; Науково-дослідна тема: «Розроблення промислових моделей та обґрунтування робочих режимів тепломасообмінного обладнання з вібраційним інтенсифікатором процесів сушіння та екстрагування» (державний реєстраційний номер 0116U004840) (науковий керівник)
П.п.11. Участь у атестації наукових кадрів;

Офіційний опонент
(Гаврилов О.В.).
Спеціалізована вчена
рада Д 41.088.01.
Одеської національної
академії харчових
технологій, 2006 р.
Офіційний опонент
(Воскресенська О.В.).
Спеціалізована вчена
рада Д 41.088.01.
Одеської національної
академії харчових
технологій, 2017 р.
Офіційний опонент
(Альхурі Ю.Е.Ж.).
Спеціалізована вчена
рада Д 41.088.01.
Одеської національної
академії харчових
технологій, 2019 р.
П.п.12. Патенти;
Бандура В.М.,
Павленко В.С.,
Павленко М.В. Спосіб
подрібнення
матеріалів у
вальцьових верстатах.
Патент України на
корисну модель
№20249 від
15.01.2007 р. Бюл.№ 1.
4 с.
Бандура В.М.,
Павленко В.С.,
Павленко М.В.
Вальцьовий верстат.
Патент України на
корисну модель
№20251 від 15.01.2007
р. Бюл. №1. 4 с.
Бандура В.М.,
Павленко В.С.,
Суржиков А.Ф.
Вальцьовий верстат.
Патент України на
корисну модель
№22775 від
25.04.2007 р. Бюл.
№5. 4 с.
Бандура В.М.,
Друкований М.Ф.,
Паламарчук В.І.
Реактор для очистки
олії від мила. Патент
України на корисну
модель №66589 від
10.01.2012 р, Бюл. №1.
4 с.
Бандура В.М., Бурдо
О.Г., Ружицька Н.В.,
Коляновська Л.М.
Спосіб одержання
ріпакової олії. Патент
України на корисну
модель №86703 від
10.01.2014 р. Бюл. №1.
4 с.
П.п.14. Керівництво
науковою роботою
студентів;
Керівництво
науковою роботою
Когутяка О.В. –
диплом II ступеня за
результатами участі у
Всеукраїнському
конкурсі студентських
наукових робіт за
спеціальністю 208
«Агроінженерія»

(2020 p.).
П.п.15. Науково-популярні публікації. Burdo O., Bezbakh I., Shyshov S., Zykov A., Yaroviyi I., Gavrilov A., Bandura V., Mazurenko I. Research of wheat drying in a microwave and combined filter-microwave dryer. EUREKA: Life Sciences. 2019. №5. С. 70-78 <http://dx.doi.org/10.21303/2504-5695.2019.001004> <http://eu-jr.eu/life/article/view/1004> (обсяг власних - 4 с.)
Бандура В.М., Бурдо О.Г., Терзиев С.Г. Режимы обезвоживания в электромагнитном поле. Актуальные проблемы сушки и термовлажностной обработки материалов в различных отраслях промышленности и агропромышленном комплексе. Сборник научных статей Первых Международных Лыковских научных чтений, посвящённых 105-летию академика А.В. Лыкова. Минск, 2015. С. 47-55. (обсяг власних - 3 с.)
Бандура В., Цуркан О., Паламарчук В. Экспериментальное исследование технологических параметров процесса инфракрасной сушки движущегося шара сырья масляничных культур. Motrol commission of motorization and energetics in agriculture. An international journal on operation of farm and agri-food industry machinery Lublin-Rzeszow, 2015. Vol.17. №4. С. 211-214. (обсяг власних - 3 с.)
Бандура В.М., Пивовар Д.О., Клопотівський С.А. Зменшення енергозатрат для забезпечення мікроклімату. Збірник тез II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи і тенденції розвитку конструкцій та технічного сервісу сільськогосподарських машин і знарядь» (м. Житомир, 7-8 квітня 2016 р.). С. 82-83.

						(обсяг власних - 1 с.) Бандура В.М. Розрахунок основних параметрів теплообміну у псевдозрідженому шарі. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Удосконалення процесів і обладнання – запорука інноваційного розвитку харчової промисловості» (м. Київ, 6-12 листопада 2016 р.). С.106-108.
6114	Василишина Ольга Василівна	Асистент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія	6	Харчова хімія П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Василишина О.В. Конкурентоспроможність майбутніх фахівців митної справи завдяки формуванню професійних навичок. Директор школи, ліцею, гімназії. Спеціальний тематичний випуск «Міжнародні Челпанівські психолого-педагогічні читання». 2019. № 2. Кн. 2. Т. I (24). С. 191-198 (фахове видання); Василишина О.В. Фахове навчання здобувачів вищої освіти економічного профілю. Директор школи, ліцею, гімназії. Спеціальний тематичний випуск «Вища освіта України у контексті інтеграції до європейського освітнього простору». 2019. № 4. Кн. 1. Т. I (83). С. 170-177 (фахове видання); Василишина О.В. Особливості професійного становлення майбутніх товарознавців митної справи. Директор школи, ліцею, гімназії. Спеціальний тематичний випуск «Вища освіта України у контексті інтеграції до європейського освітнього простору». 2018. № 6. Кн. 2. Т. IV (82). С. 156-164 (фахове видання); Василишина О.В. Роль природничих дисциплін у процесі підвищення якості професійної підготовки здобувачів економічного профілю. Гуманітарний вісник ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний

педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Київ, 2017. Вип. 37 (3), Т. II (22) : Тематичний випуск «Міжнародні Челпанівські психолого-педагогічні читання». С. 411-418 (фахове видання); Василюшина О.В. Формування ціннісних орієнтацій у здобувачів економічного профілю вищих навчальних закладів. Гуманітарний вісник ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди». Київ, 2016. Додаток 3 до Вип. 36, Т. III (19). С. 240-246 (фахове видання); П.п.8. Науково-дослідна теми; «Удосконалення виробництва функціональних молочних продуктів з використанням пробіотиків», (2015-2017 р.р.), номер державної реєстрації 0115U001276. Відповідальний виконавець. «Вплив технологічних чинників на формування споживних властивостей та якості рослинних олій», (2018-2019 р.р.), номер державної реєстрації 0118U003229. Відповідальний виконавець. «Інтенсифікація процесу сушіння оліємистої сировини», (2020-2021 р.р.), номер державної реєстрації 0120U101127. Відповідальний виконавець. П.п.13. Методичні видання; Василюшина О.В. Хімія. Завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» спеціалізації «Товарознавство та комерційна логістика». Вінниця :

Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.

Василишина О.В. Харчова хімія. Завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 48 с.

Василишина О.В., Власенко І.Г. Мікробіологія. Завдання до лабораторних занять для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» спеціалізації «Товарознавство та комерційна логістика». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 28 с. (обсяг власних – 9 с.).

П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; Керівництво студентським науковим гуртком «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів».

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Василишина О.В. Особливості професійної підготовки товарознавців у митній справі під час вивчення дисципліни експертизи культурних цінностей. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 7. No. 4. P. 105-108.

Василишина О.В., Апаріна Л.Ю. Розвиток професійної мотивації здобувачів вищої освіти економічного профілю. Соціально-

						<p>політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 05-07 червн. 2019 р. Вінниця, 2019. Ч. III. С. 22-27 (обсяг власних – 2 с.). Василишина О. Професійне становлення майбутніх фахівців як педагогічна проблема. European Humanities Studies: State and Society. 2018. Issue 4 (I). P. 19-29 (Index Copernicus). Василишина О.В. Становлення майбутніх товарознавців у митній справі як педагогічний виклик. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6. No. 4. P. 163-167. Василишина О. Інтерактивні технології навчання та ігрові методи на заняттях з хімії під час фахової підготовки. European Humanities Studies : State and Society. 2017. No.4 (III). P. 125-135 (Index Copernicus). Василишина О.В. Здатність здобувачів до професійного становлення в умовах інноваційного навчання. Освіта і наука в умовах глобальних трансформацій : матеріали Всеукр. наук. конф., м. Дніпро, 24-25 листоп. 2017 р. Дніпро, 2017, Ч. I. С. 115-117. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. Член професійного об'єднання «Українське товариство товарознавців і технологів» П.п.18. Наукове консультування. Наукове консультування ТОВ «Лідер», смт. Літин Вінницької області.</p>	
94720	Мартінова Лілія Борисівна	Професор, Суміщення	Обліково-фінансовий	Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний інститут, рік закінчення:	20	Українська мова за професійним спрямуванням	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих

1992,
спеціальність:
7.02030301
українська
мова і
література,
Диплом
спеціаліста,
Вінницький
торговельно-
економічний
інститут
Київського
національного
торговельно-
економічного
університету,
рік закінчення:
2007,
спеціальність:
7.03050801
Фінанси,
Диплом
доктора наук
ДД 006844,
виданий
11.10.2017,
Диплом
кандидата наук
ДК 024613,
виданий
30.04.2004,
Атестат
доцента 12ДЦ
020235,
виданий
30.10.2008

МОН, зокрема Scopus
або Web of Science;
Bondarenko V.,
Martynova L., Chorna
N., Sukhorebra
T., Sehed S. Evaluation
System Formation of
Development of
Enterprises Innovation
Potential. Academy of
Strategic Management
Journal. 2019. Vol. 18.
Issue 1. P.1–7.
(SCOPUS).
П.п.2. Наукові
публікації у фахових
виданнях;
Мартинова Л.Б.,
Чорна Н.М.
Торговельно-
економічне
співробітництво
України та Польщі в
умовах поглиблення
інтеграційних
процесів у Європі.
Інфраструктура
ринку. Електронний
науково-практичний
журнал.
Причорноморський
науково-дослідний
інститут економіки та
інновацій. 2018. Вип.
21. С. 17–21. (Index
Copernicus, Google
Scholar (фахове
видання).
Мартинова Л.Б.
Державна політика у
сфері захисту літніх
людей в Україні.
Науковий вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія
«Економічні науки».
2017. № 1. С. 91-94
(фахове видання,
Index Copernicus).
Мартинова Л.Б. Якісні
параметри людського
капіталу у
забезпеченні його
конкурентоспроможн
ості. Науковий вісник
Ужгородського
національного
університету. Серія
«Міжнародні
економічні відносини
та світове
господарство». 2017.
Вип. 12, ч. 2. С. 11-14
(фахове видання,
Index Copernicus).
Мартинова Л.Б.
Планування
соціального захисту
населення в контексті
активізації
євроінтеграційного
процесу. Науковий
журнал «Наукові
записки
Національного
університету
«Острозька академія».
Серія «Економіка».
2017. № 4 (32). С. 92-
98 (фахове видання,

EBSCO Publishing).
Мартинова Л.Б.
Корегування системи соціального захисту з урахуванням змін та економічних наслідків. Науковий вісник Хмельницького національного університету. Серія «Економічні науки». 2017. № 2, т. 1. С. 215-221 (фахове видання, Index Copernicus).
Мартинова Л.Б.
Проблеми забезпечення конкурентоспроможності людського капіталу України. Науковий журнал Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія «Економічні науки». 2017. № 1 (79). С. 157-160 (фахове видання).
Мартинова Л.Б.
Формування системи показників оцінювання конкурентоспроможності людського потенціалу. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. Одеса: ОНУ імені І.І. Мечникова, 2016. Т.21. Вип. 7-1(49). С. 120-123 (фахове видання).
Мартинова Л.Б.
Проблеми та новітні тенденції розвитку освітньо-кваліфікаційного потенціалу населення України. Науково-практичний журнал «Регіональна економіка». Львів: ІРД НАНУ, 2016. № 4. С. 45-56 (фахове видання, Index Copernicus)
П.п.3. Монографії та навчальний посібник;
Мартинова Л.Б.
Управління конкурентоспроможністю людського потенціалу в перспективному входженні України до ЄС: колективна монографія / за наук. ред. д. е. н., проф. Нижника В.М. Хмельницький: ХНУ, 2017. С. 13-39.
Мартинова Л.Б., Хачатрян В.В., Давидюк Л.П., Кульганік О.М.
Інтернаціоналізація ринків праці: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 183 с.

Мартинова Л.Б., Хататрян В.В., Ткачук О.М., Турчак В.В. Просторова економіка та екологія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ, 2017. 236 с.

Мартинова Л.Б. Проблеми та механізми забезпечення ефективного функціонування суб'єктів ринку праці за умов інтеграції України до ЄС: монографія / за наук. ред. д. е. н., проф. Нижника В. М. Хмельницький: ХНУ, 2016. С. 468-491.

Мартинова Л.Б. Конкурентоспроможність людського потенціалу за умов євроінтеграції: монографія. Хмельницький: ХНУ, 2016. 335 с.

П.п.8. Науково-дослідна тема; Відповідальний виконавець наукової теми «Інноваційні технології формування іншомовної професійної компетенції фахівців економічної сфери», номер державної реєстрації 0119U100088 (I кв. 2019 р. - IV кв. 2021 р.)

П.п.10. Організаційна робота; Заступник директора з навчально-методичної роботи

П.п.13. Методичні видання;

Мартинова Л.Б. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» для сіх спеціальностей освітнього ступеня «бакалавр». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. 69 с.

Мартинова Л.Б. Методичні рекомендації з дисципліни «Етика бізнесу» до самостійного вивчення для студентів усіх форм навчання. Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2011. 30 с.

Мартинова Л.Б. Тестові та ситуативні завдання з дисципліни «Етика бізнесу» для студентів

ОКР «бакалавр».
Вінниця: ВТЕІ
КНТЕУ, 2013. 20 с.
П.п.15. Науково-
популярні,
консультаційні,
дискусійні публікації з
наукової або
професійної тематики.
Martynova L., Chorna
N. Вплив
демографічних і
соціально-
економічних чинників
на підвищення
конкуретоспроможнос
ті людського
потенціалу України.
Scientific Letters of
Academic Society of
Michal Baludansky.
2018. Vol. 6. Issue 1. P.
102–104 (іноземне
видання).
Мартінова Л.Б.,
Юрчик І.Б.
Перспективи
інституційного
забезпечення ринку
праці за умов
євроінтеграції.
Вінниця: Центр
підготовки наукових
та навчально-
методичних видань
ВТЕІ КНТЕУ:
матеріали VI
Міжнародної науково-
практичної
конференції.
Соціально- політичні,
економічні та
гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України.
2018. Ч. II. С.241–248.
Мартінова Л.Б.
Планування
соціального захисту
населення в контексті
активізації
євроінтеграційного
процесу. Науковий
журнал «Наукові
записки
Національного
університету
«Острозька академія».
Серія «Економіка».
2017. № 4 (32). С. 92–
98.
Мартінова Л.Б. Social
Mechanisms of Human
Potential
Enhancing.
International Journal of
Economics and Society.
2016. Vol. 2. Iss. 8.
P.110–113.
Мартінова Л., Чорна
Н. Вплив
демографічних і
соціально-
економічних чинників
на підвищення
конкуретоспроможнос
ті людського
потенціалу України.
Scientific Letters of
Academic Society of

						<p>Michal Baludansky. Kosice. 2018. Vol.6. Issue 1. P. 102–104.</p> <p>Мартинова Л.Б. Проблеми забезпечення конкурентоспроможності людського капіталу України/ Науковий журнал Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія «Економічні науки». 2017. № 1 (79). С. 157–160.</p> <p>Мартинова Л.Б. Social Mechanisms of Human Potential Competitiveness Enhancing. International Journal of Economics and Society. 2016. Vol. 2. Iss. 8. P.110-113 (іноземне видання).</p> <p>Мартинова Л.Б. Проблеми та новітні тенденції розвитку освітньо-кваліфікаційного потенціалу населення України. Науково-практичний журнал «Регіональна економіка». Львів: ІРД НАНУ, 2016. № 4. С. 45–56.</p>
52826	Костюк Наталія Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Економіки, менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101</p> <p>Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 056690, виданий 14.05.2020</p>	20	Правознавство <p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Костюк Н.П. Управлінський аспект процесу застосування норм права. Правничий вісник Університету «КРОК». Вищий навчальний заклад «Університет економіки та права «КРОК». Вип. 26. Київ, 2017. С. 92-96. URL: http://library.krok.edu.ua/media (фахове видання, Google Scholar)</p> <p>Костюк Н.П. Соціально-правовий аспект принципу справедливості застосування норм права. Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право: наук. журн. Укр. держ. ун-т фінансів та міжн. торгівлі. Київ, 2016. С.5-13. (фахове видання, Index Copernicus, Google Scholar, Research Bible Directory of Research Journals Indexing Cite Factor Directory Indexing of International Research Journals, Impact</p>

Factor, Journal Citations Report, International Institute of Organized Research (I2OR).

Костюк Н.П. Поняття та зміст практики застосування норм права органами виконавчої влади. Правничий вісник Університету «КРОК». Вищий навчальний заклад «Університет економіки та права «КРОК». Вип. 25. К., 2016. С. 67-72. (фахове видання, Index Copernicus) (Ulrich's Periodicals Directory, США (international database Ulrich's Periodicals Directory, USA) (Google Scholar).

Костюк Н.П. Принцип законності в правозастосовній діяльності. Правничий вісник Університету «КРОК». Вищий навчальний заклад «Університет економіки та права «КРОК». Вип. 24. К., 2016. С. 35-40. (фахове видання, Index Copernicus) (Ulrich's Periodicals Directory, США (international database Ulrich's Periodicals Directory, USA) (Google Scholar)

Француз А. Й., Костюк Н. П. Поняття ефективності правозастосовної діяльності. Правничий вісник Університету «КРОК». Вищий навчальний заклад «Університет економіки та права «КРОК». Вип. 23. К., 2016. С. 11-16.) (фахове видання, Index Copernicus) (Ulrich's Periodicals Directory, США (international database Ulrich's Periodicals Directory, USA) (Google Scholar)

П.п.3. Монографія; Kostyuk N.P., Bakhnovska I.P., Bilous I.M. General provision and liability according to labor legislation of Ukraine. Economic, social and law aspect of regulate labor relations: Collective monograph. Thorpe - Bowker, Melbourne, Australia, 2016. С. 4-17. (колективна монографія). (обсяг власних – 5с.)

П.п.13. Методичні видання; Костюк Н.П. Земельне право. Методичні

рекомендації до
самостійної роботи.
Вінниця: ВТЕІ
КНТЕУ, 2017. 23 с.
Костюк Н.П.
Інформаційне право.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи.
Вінниця: ВТЕІ
КНТЕУ, 2018. 28 с.
Костюк Н.П.
Господарське право.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи.
Вінниця: ВТЕІ
КНТЕУ, 2018. 38 с.
П.п.15. Науково-
популярні,
консультаційні,
дискусійні публікації з
наукової або
професійної тематики.
Костюк Н.П. Ознаки і
функції застосування
норм права. Zbornik
recenzovaných
vedeckých prac s
medzinarodnou
účasťou: Socialne a
psychologicke aspekty
globalneho trhu prace.
Kosice, 2018. P. 343–
347.
Костюк Н.П.
Специфіка
методології
дослідження
застосування норм
права в сучасних
умовах. Zbornik
recenzovaných
vedeckých prac s
medzinarodnou
účasťou: Interkulturna
edukacia v prostredí
vysokých škol. Kosice,
2018. P. 243–249.
Костюк Н.П.,
Краєвська А. Духовна
культура юриста:
проблеми
визначення,
структура, духовно-
естетичний аспект
буття. Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Вітчизняна наука на
зламі епох: проблеми
та перспективи
розвитку»: Зб. наук.
праць. Переяслав-
Хмельницький, 2018.
Вип. 47. С.138-143.
Костюк Н.П., Матула
А. Регулювання
дистанційно-трудова
правовідносин в
Україні та світі.
Матеріали
Всеукраїнської
науково-практичної
інтернет-конференції
«Вітчизняна наука на
зламі епох: проблеми
та перспективи
розвитку»: Зб. наук.
праць. Переяслав-

						Хмельницький, 2018. Вип. 47. С.143-146. Костюк Н.П., Шнайдер Л. Особливості правового статусу товариств з обмеженою та додатковою відповідальністю. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: Зб. наук. праць. Переяслав-Хмельницький, 2018.	
84225	Шарко Віталій Вікторович	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 021465, виданий 16.05.2014, Атестат доцента АД 001853, виданий 05.03.2019	12	Товарознавство. Харчові продукти	Вип. 47. С. 146-148. П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Шарко В., Андрусенко Н. Алгоритм оцінки факторів впливу на інтенсифікацію виробництва промислових підприємств. Economic Annals-XXI. 2016. 162(11-12). С. 68-72 (SCOPUS) (обсяг власних – 2 с.). П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Шарко В.В., Мартинова Л.Б. Показники оцінки логістичних технологій промислового підприємства. Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Економіка і управління. 2020. Т. 31 (70). № 2. С. 222-228. (фахове видання, Index Copernicus) (обсяг власних – 4 с.); Шарко В.В., Сіренко С.О. Інструменти та важелі впливу на рівень інноваційного спроможності підприємства. Вісник Хмельницького національного університету. 2019. № 5. С. 249-253 (фахове видання, Index Copernicus) (обсяг власних – 2 с.); Шарко В.В. Логістична політика в стратегії інноваційного розвитку машинобудівного підприємства. Вісник Хмельницького національного університету.

Економічні науки.
2019. № 6. С. 230-237
(фахове видання,
Index Copernicus);
Шарко В.В., Маршук
Л.М. Формування
конкурентної стратегії
інноваційного
розвитку
машинобудівного
підприємства.
Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. 2019.
Вип. 36. С. 69-75
(фахове видання,
Index Copernicus)
(обсяг власних – 4 с.);
Шарко В.В. Алгоритм
управління
інноваційним
розвитком
виробничих систем.
Вісник
Хмельницького
національного
університету.
Економічні науки.
2019. № 4. С. 253-258
(фахове видання,
Index Copernicus).
П.п.з. Монографії та
навчальний посібник;
Шарко В.В.
Маркетингово-
логістичний підхід у
формуванні
економічної безпеки
виробничих систем.
Соціально-трудові та
економічні пріоритети
розвитку виробничих
систем у прискорені
євроінтеграції :
монографія / за наук.
ред. д-ра екон. наук,
проф. В.М. Нижника.
Хмельницький : ХНУ.
2019. Розділ 7. С. 243-
276 (монографія)
(обсяг власних – 34
с.);
Sharko V., Ternova A.
Information
instrumentalities in the
marketing and logistic
activity of an industrial
enterprise. Scientific
approaches to the study
of the world economy :
Collective Monograph.
Boston : Primedia
eLaunch LLC, 2020. P.
54-59 (обсяг власних –
3 с.);
Sharko V.V., Ternova
A.S. Theoretical
principles of the
strategic approach to
trade enterprise
competitiveness
promotion :
Competitiveness of
entrepreneurial
structures: features and
prospects : Collective
monograph. Agenda
Publishing House,
Coventry, United
Kingdom, 2018. P. 134-

143 (обсяг власних – 5 с.);
Шарко В.В.
Удосконалення економічних механізмів управління сучасними системами підприємств, корпорацій, галузей, регіонів, країн : монографія / за заг. ред. Ю.З. Драчука, В.Я. Швеця. Луганськ : Національний гірничий університет, 2014. 402 с. (колективна монографія) (обсяг власних – 5 с.);
Шарко В.В.
Формування механізму стійкого розвитку економіки: теорія та практика : колективна монографія / В.В. Шарко та ін. Дніпропетровськ: «ФОР Дробязко С.І.», 2014. 438 с. (колективна монографія) (обсяг власних – 5 с.);
Шарко В.В.
Інноваційне управління промисловими підприємствами в системі ефективного використання конкурентного потенціалу : монографія / За наук. ред. д-ра екон. наук, проф. В.М. Нижника. Хмельницький : ХНУ. 2014. 547 с. (колективна монографія) (обсяг власних – 37 с.);
Шарко В.В.
Маркетингові аспекти управління інноваційним розвитком / За ред. д.е.н. проф. С.М. Ілляшенка. Суми: ТОВ «Друкарський дім «Папірус», 2014. 478 с. (колективна монографія) (обсяг власних – 9 с.);
Шарко В.В., Бондаренко В.М., Поліщук І.І.
Маркетинговий менеджмент : навч. посіб. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2016. 224 с. (навчальний посібник) (обсяг власних – 86 с.).
П.п.8. Науково-дослідна тема; Науково-дослідна робота «Методичні засади формування конкурентної стратегії підприємства

торгівлі» (2017-2018 р.р.), номер державної реєстрації 0117U004219. Науковий керівник. Керівник НДР «Інструментарій забезпечення інноваційного розвитку підприємства» (2020-2021 р.р.), номер державної реєстрації 0120U101126.

П.п.13. Методичні рекомендації;
Шарко В.В.
Організація торгівлі. Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 40 с. Шарко В.В.
Організація торгівлі. Завдання до практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 49 с.;

Шарко В.В.
Торговельне обладнання. Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 18 с.

П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; Керівництво студентським науковим гуртком «Організаційно-комерційні аспекти діяльності торговельних підприємств». П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;
Шарко В.В., Тернова А.С., Гук О.П. Оцінка стратегічного планування інноваційного розвитку підприємства.

Регіональна економіка та управління. 2020. Вип. 1 (27). Ч. II. С. 115-122 (Index Copernicus) (обсяг власних – 3 с.); Шарко В.В., Власенко І., Корпан О. Логістичний підхід в прийманні товарів за кількістю та якістю. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2020 (обсяг власних – 2 с.); Sharko V., Sirenko S., Marshuk L. Marketing and logistics in the activity of an enterprise: comparative characteristics and their relationship. Evropský časopis ekonomiky a managementu. 2020. Svazek 5. Vydania 2. S. 97-102 (Index Copernicus, International Scientific Indexing) (обсяг власних – 2 с.); Шарко В.В. Особливі способи збереження споживних властивостей культивованих грибів. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 03 червн. 2020 р. Вінниця Ч. 3. С. 91-98; Sharko V., Korzh N., Semeniuk I., Makhnachova N. Creating an Innovative Environment for Industrial Companies Internationalization in Ukraine: Prospects and Risks. Advances in Economics, Business and Management Research : Abstracts of 7th International Conference on Modeling, Development and Strategic Management of Economic System. October 24-25, 2019. Ivano-Frankivsk. Atlantis Press. 2019. Vol. 99. Pp. 300-304. URL: <https://www.atlantispress.com/proceedings/mdsmes-19/125919233> (обсяг власних – 1 с.). П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; Член професійного об'єднання «Українське товариство

						товарознавців і технологів» П.п.18. Наукове консультування. ПП «Культтовари-Вінниця».	
88196	Яремко Світлана Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Економіки, менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний технічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: 7.05010201 Комп'ютерні та інтелектуальні системи та мережі, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2001, спеціальність: 7.03050901 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 064536, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 033605, виданий 25.01.2013</p>	19	Офісні комп'ютерні технології	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Svetlana A. Yaremko, Irina I. Nikolina, Elena M. Kuzmina, and etc. Model of integral assessment of innovation implementation in higher educational establishments. Poland, International Journal of Electronics and Telecommunications, 2020. Vol.66. №3. PP. 417-423. URL:http://ijet.pl/index.php/ijet/article/view/10.24425-ijet.2020.131894. (Scopus) (обсяг власних – 2 с.). Elena M. Kuzmina, Svetlana A. Yaremko, Ruslana V. Ignatovska, Tatiana V. Sichko, Andrzej Smolarz, Saule Smailova. Methods and techniques for evaluating effectiveness of information technology implementation into business processes. Proc. SPIE 10808, Photonics Applications in Astronomy, Communications, Industry, and High-Energy Physics Experiments 2018, 108081N (1 October 2018); doi: 10.1117/12.2500620; https://doi.org/10.1117/12.2500620. (Scopus) (обсяг власних – 3 с.). Svitlana Yaremko, Elena Kuzmina and so on. Simulation of Data Safety Components for Corporative Systems. PROCEEDINGS OF SPIE on 9/6/2017. Volume 10445. P. 10445R1 – 10445R6. URL: http://koral.ise.pw.edu.pl/~rrom/SPIE/SPIE10445-Wilga2017/papers/104451R.pdf. (Scopus). (обсяг власних – 2 с.).</p> <p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Яремко С.А., Кузьміна</p>

О.М., Бевз С.В.
Удосконалення
електронного бізнесу
на базі мобільних
платформ. Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія:
Економічні науки.
2020. №1 (278). С. 165-
169.
URL:[http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N1\(278\).pdf](http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2020/VKNU-ES-2020-N1(278).pdf). (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання). (обсяг власних – 1,5 с.).
Яремко С.А., Кузьміна О.М. Інноваційні аспекти розвитку соціального підприємства в розвинутих країнах світу та в Україні. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2019. №1 (266). С. 214-222.
URL:<http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2019/VKNU-ES-2019-N1.pdf>. (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання). (обсяг власних – 4 с.).
Яремко С.А. Підвищення ефективності прийняття управлінських рішень на основі експертних систем. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2018. №1 (254). С. 42-49. (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання).
Яремко С.А., Кузьміна О.М. Управління бізнес-процесами підприємства засобами інтелектуальних систем. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2018. №4 (258). С. 50-59. (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання). (обсяг власних – 4,5 с.).
Яремко С.А., Кузьміна О.М. Розробка інтегрованого середовища автоматизації обліку навчального процесу. Вісник Хмельницького

національного університету. 2016. №6 (207). С. 76-82 (обсяг власних – 5 с.). (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання). (обсяг власних – 3 с.).

П.п.3. Монографія; Ліщинська Л. Б., Яремко С. А., Копняк К. В., Гулівата І. О., Гусак Л. П. Інформаційні технології у сфері охорони здоров'я: монографія. Вінниця, 2018. 240 с. (обсяг власних – 48 с.).

Kuzmina O., Radzikhovska L., Yaremko S., Novytskyi R. The use of information technologies in the educational process of a higher school. Bulgaria, Strategies for sustainable socio-economic development and mechanisms their implementation in the global dimension : collective monograph, in 3 vol. / VUZF University of Finance, Business and Entrepreneurship. Sofia: VUZF Publishing House "St. Grigorii Bogoslov", 2019. Vol. 2. P. 257-266. (обсяг власних – 3 с.).

П.п.8. Науково-дослідна тема; «Впровадження сучасних інформаційних технологій у сферу діяльності регіональної системи охорони здоров'я» (номер державної реєстрації 0113U000570) (науковий керівник). «Автоматизація обліку навчального процесу закладу вищої освіти» (номер державної реєстрації 0120U100663) (науковий керівник).

П.п.13. Методичні видання; Яремко С.А., Кузьміна О.М., Мерінова С.В. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в економіці» для здобувачів ОС «бакалавр» галузі знань 12 «Інформаційні технології». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ

ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 53 с. (обсяг власних – 17 с.).
Кузьміна О.М., Яремко С.А., Мерінова С.В., Новицький Р.М. Методичні рекомендації до кваліфікаційної роботи. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 46 с. (обсяг власних – 11,5 с.).
Ліщинська Л.Б., Яремко С.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інформаційні системи і технології в економіці» для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 05 «Соціальні та поведінкові науки», 12 «Інформаційні технології». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 17 с. (обсяг власних – 9 с.).
П.п.14. Керівництво студентами, які зайняли призові місця;
Керівництво студентами, які зайняли призові місця на Міжнародному конкурсі із веб-дизайну та комп'ютерної графіки 2017-2020рр. – 14 студентів.
П.п.15. Науково-популярні, консультаційні, дискусійні публікації з наукової або професійної тематики. Kuzmina Olena, Yaremko Svitlana. Information technologies in project management – a tool for effective company management. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Slovakia, Košice. 2020. Vol. 8. No.4. P. 120-123. (обсяг власних – 2 с.).
Яремко С.А., Кузьміна О.М. Удосконалення управління соціальним підприємством на базі сучасних інформаційних технологій та систем. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Slovakia, Košice. 2019. Vol. 7. No. 5. P. 117-120.

						<p>(обсяг власних – 2 с.). Яремко С.А. Розробка моделі дослідження впливових факторів на стан впровадження інноваційних технологій в будівельній галузі. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця, 2019. С. 311-317. Яремко С.А., Кузьміна О.М. Перспективні напрямки розвитку сучасних засобів автоматизованого тестування ПЗ. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice, Slovakia, 2018. Vol. 6. No. 4. P. 180-183. (обсяг власних – 2 с.). Яремко С.А. Розробка екосистеми інноваційного освітнього середовища ЗВО. Інтерактивний освітній простір ЗВО: матеріали всеукр. наук.-практ. вебінару (м. Вінниця, 04 березня 2019). Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2019. С. 74-77. Яремко С. А. Перспективні напрямки провадження інтернет-телекомунікацій у сферу охорони здоров'я Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2017. №4. P. 79-81. Яремко С.А. Розробка екосистеми інноваційного освітнього середовища ЗВО. Інтерактивний освітній простір ЗВО: матеріали всеукр. наук.-практ. вебінару (м. Вінниця, 04 березня 2019). Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2019. С. 74-77.</p>	
68381	Бичков Микола Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Економіки, менеджменту та права	Диплом спеціаліста, Київський ордена Леніна державний університет ім. Т.Г.Шевченка, рік закінчення: 1977, спеціальність: 09.00.01 Філософія, Диплом	40	Філософія	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Бичков М.М. Правова свідомість і правова культура як актори підвищення ефективності інститутів громадянського суспільства. Гілея: науковий вісник. Збірник наукових</p>

кандидата наук
ФС 007245,
виданий
25.06.1986,
Атестат
доцента ДЦ
004348,
виданий
27.05.1993

праць. Київ. 2018.
Вип. 138 (11). Ч. 2.
Філософські науки. С.
134-138. (фахове
видання, Index
Scopernicus).
Бичков М.М.
Особистість у
контексті формування
і розвитку
громадянського
суспільства. Науковий
журнал «Politicus».
Одеса. 2017. №3. С.
59-62. (фахове
видання, Index
Scopernicus).
Бичков М.М. Фактори
виникнення і
розвитку
громадянського
суспільства. Науковий
журнал «Politicus».
Одеса. 2017. №3. С. 5-
10. (фахове видання,
Index Scopernicus).
Бичков М.М.
Проблема структурної
визначеності
громадянського
суспільства та її
ефективності.
Науковий журнал
«Politicus». Одеса.
2017. №2. С. 63-67.
(фахове видання,
Index Scopernicus).
Бичков М.М., Кавка
В.В. Проблема
визначеності факторів
формування
громадянського
суспільства. Науково-
практичний журнал
«Актуальні проблеми
філософії та
соціології». Одеса.
2017. Випуск 16. С. 9-
11 (фахове видання,
Index Scopernicus).
П.п.3. Монографія;
Бичков М.М. Сутність
і структура суспільних
інтересів, фактори їх
формування,
Трансформація
національних
економічних інтересів.
Монографія. Т.І.
Павлюк, М.М. Бичков,
Л.Б. Мартинова, Л.В.
Осіпова, Н.М. Чорна.
Вінниця : ВТЕІ
КНТЕУ. 2015. 324 с.
(особистий внесок –
3,5 д.а.).
П.п.8. Науково-
дослідна тема;
«Громадянське
суспільство: історія і
сьогодення»
(державний
реєстраційний номер
0115U001185).
Науковий керівник.
«Правова держава:
сутність, проблеми,
перспективи»
(державний
реєстраційний номер
0117U003049).

Науковий керівник
П.п.13. Методичні
видання;
Бичков М.М.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Політологія» для
студентів освітнього
ступеня «бакалавр».
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ. Вінниця.
2019. 36 с.
Бичков М.М.
Завдання до
практичних занять
для студентів
освітнього ступеня
«Бакалавр» з
дисципліни
«Філософія».
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ. Вінниця.
2017. 72 с.
Бичков М.М.
Завдання до
практичних занять
для студентів
освітнього ступеня
«Бакалавр» з
дисципліни
«Філософія – Логіка»,
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ. Вінниця.
2017. 93 с.
П.п.15. Науково-
популярні та
дискусійні публікації з
наукової або
професійної тематики.
Бичков М.М. Деякі
аспекти становлення
правової держави в
Україні. Соціально-
політичні, економічні
та гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України:
збірник наукових
праць VII
Міжнародної науково-
практичної
конференції. Вінниця.
2019 р. Ч. 2. С. 179–
185.
Бичков М.М.
Формування правової
культури особистості
– необхідна умова
побудови
громадянського
суспільства в Україні.
Соціально-політичні,
економічні та
гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України:
збірник наукових
праць VI Міжнародної
науково-практичної
конференції, м.
Вінниця, 05-07 черв.
2019 р. Вінниця, 2018.
Ч. 2. С. 214–223.
Бичков М.М.,
Маскевич О.Л.
Фактори змістовної

						<p>визначеності правової культури українського суспільства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Volume 6, No.4/2018. Slovakia. 2018. P. 36–41.</p> <p>Бичков М.М. Формування правової культури особистості – необхідна умова побудови громадянського суспільства в Україні. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Збірник наукових праць VI Міжнародної науково-практичної конференції. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 214–223.</p> <p>Бичков М.М. Статусна визначеність свободи людини у функціонуванні громадянського суспільства. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Volume 5, No.6. Slovakia. 2017. P. 37–38.</p>	
365097	Тимощук Наталя Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030502 Українська мова і література та англійська мова, Диплом кандидата наук ДК 038310, виданий 09.11.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 024066, виданий 09.11.2010</p>	17	Іноземна мова спеціальності	<p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Тимощук Н.М. Використання інформаційнокомунікаційних технологій для формування лексичної компетентності студентів аграрних закладів вищої освіти. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 27. Том 5. 280 с. С. 98-103. (Index Sorernicus, фахове видання)</p> <p>Тимощук Н.М. Гейміфіковані елементи на заняттях з іноземної мови професійного спрямування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного</p>

педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 28. Том 4. 324 с. С. 147-151. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимощук Н.М., Бойко Ю.В. Лінгводидактичний аспект формування професійної лексичної компетентності студентів аграрних закладів вищої освіти. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету. 2020. № 1. С. 176-184. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимощук Н.М. Особливості вивчення фахової омонімічної термінології студентами немовних закладів вищої освіти. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. Запоріжжя : КПУ, 2019. Вип. 67. 204 с. Т. 2. С. 172-175. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимощук Н.М. Формування педагогічної майстерності майбутніх викладачів технічних дисциплін аграрних університетів. Інноваційна педагогіка. 2019. № 19. С.91-94. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимощук Н.М. Фразеологізми з компонентом-орнітонімом у лексичній системі англійської мови. Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Філологічні науки». № 2. 2019. С. 249-256. (Index Copernicus, фахове видання)

Tymoshchuk N. The implementation of the mind mapping technic into the process of teaching managers English for professional purposes. Інноваційна педагогіка. 2019. № 17. С.158-163 (Index Copernicus, фахове видання)

Tymoshchuk N. Non-linguistic (agrarian) higher educational

institutions students motivational sphere forming. Молодь і ринок. 2019. № 6. С. 80-84. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимошчук Н. Creative thinking development of the future agrarian engineers: theoretical and methodological aspects. Інноваційна педагогіка. 2019. № 13. С. 164-166. (Index Copernicus, фахове видання)

Тимошук Н.М. Підвищення мотивації до вивчення іноземної мови студентами немовних (аграрних) закладів вищої освіти. Збірник наукових праць Херсонського державного університету. Педагогічні науки. 2019. № 87. С. 169-173. (Index Copernicus, фахове видання)

П.п.з. Навчальний посібник; Дакалюк О.О., Матієнко О.С., Тимкова В.А., Гальчак Н.П., Тимошук Н.М. English for Future Economists: Навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів. Вінниця: ВДАУ, 2009. 230 с. Рекомендовано МОН України (лист № 1/11-8882 від 03.11.2009).

Тимошук Н.М., Довгань Л.І., Дакалюк О.О., Гарник А.А. English: навчальний посібник для студентів спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Вінниця: «Едельвейс», 2009. 202 с. Рекомендовано МОН України (лист № 1/11-4623 від 1.06.2010)

Довгань Л.І., Тимошук Н.М., Тимкова В.А., Лазоренко Н.Л. English: Fundamentals of Finance: Навчальний посібник з англійської мови для студентів спеціальності «Фінанси та кредит». Вінниця: ВДАУ, 2009. 243 с. Рекомендовано МОН України (лист № 1/11-7926 від

17.08.2010)
Тимощук Н.М.,
Довгань Л.І., Тимкова
В.А. English:
Fundamentals of
Management:
Навчальний посібник
з англійської мови для
студентів
спеціальності
«Менеджмент
організацій».
Вінниця: ВДАУ, 2011.
232 с. Рекомендовано
МОН України (лист
№ 1/11-4707 від
09.06.2011).
П.п.13. Методичні
видання;
Методичні видання:
Тимощук Н.М.,
Довгань Л.І. Business
English (Ділова
англійська мова).
Навчальний посібник.
Вінниця: ВНАУ, 2013.
100 с.; Тимощук Н.М.,
Гарник А.А. “Le
Français”: Навчальний
посібник для
студентів аграрних
вузів. Вінниця: ВНАУ,
2012. 140 с.;
Довгань Л.І., Тимощук
Н.М. English for
researchers:
Навчальний посібник
з англійської мови для
підготовки здобувачів
вищої освіти третього
освітньо-наукового
рівня. Вінниця: ВНАУ,
2016. 102 с.;
Матієнко О.С.,
Довгань Л.І., Тимощук
Н.М. English for
Agronomists.
Навчальний посібник
для студентів
агрономічних
спеціальностей.
Вінниця: ВНАУ, 2015.
274 с.;
Тимощук Н.М.,
Марценюк Н.А.
English: Навчальний
посібник для
студентів
спеціальності
«Харчові технології та
інженерія». Вінниця:
ВНАУ, 2015. 152 с.
П.п.15. Науково-
популярні та
дискусійні публікації з
наукової та
професійної тематики.
Тимощук Н.М.
Самостійна
позааудиторна робота
студентів США:
теоретико-
методологічний
аспект. Вісник
Житомирського
державного
університету імені
Івана Франка:
науковий журнал.
Педагогічні науки.
Житомир: Вид-во

						<p>Житомирського держ. ун-ту імені І. Франка, 2018. Вип. 2 (93). С. 130-134. (Index Sorernicus, фахове видання)</p> <p>Тимощук Н.М. «Не вміли будувати власної держави, опинилися в чужих руках»: художня концепція визвольних змагань українців у повісті Леоніда Полтави «Над блакитним Чорним морем». Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка: науковий журнал. Філологічні науки. Житомир: Вид-во Житомирського держ. ун-ту імені І. Франка, 2018. Вип. 1 (87). С. 158-161. (Index Sorernicus, фахове видання)</p> <p>Тимощук Н.М. Переклад англійських економічних термінів українською мовою. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Філологічні науки. Бердянськ: БДПУ, 2018. Вип. XV. С. 108-113. (Index Sorernicus, фахове видання).</p> <p>Тимощук Н.М. Художні особливості роману “Посол Мертвих” Аскольда Мельничук. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Філологічні науки. Бердянськ: БДПУ, 2017. Вип. XIV. С. 136-141. (Index Sorernicus, фахове видання).</p> <p>Тимощук Н.М. Літературні набутки Ольги Мак у моделюванні штучного голодомору. Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Серія: Філологічні науки. Бердянськ: БДПУ, 2017. Вип. XII. С. 75-81. (Index Sorernicus, фахове видання)</p>	
20866	Лук`янець Алла Вікторівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та обслуговування	Диплом магістра, Київський національний університет культури і	8	Безпека життя	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Лук`янець А.В. Формування системи туристичної освіти:

місцев, рік
закінчення:
2009,
спеціальність:
0502
Менеджмент
організацій

вітчизняний та зарубіжний досвід. Андрагогічний вісник. Науковий електронний журнал Житомирського державного університету імені Івана Франка. Вип. 7. Житомир, 2016. С. 232-238. (фахове видання)
Лук'янець А.В. Аналіз досліджень розвитку готельної галузі України. Причорноморські економічні студії. Вип. 21. Одеса, 2017. С. 210-220. (фахове видання)
Лук'янець А.В. Основні критерії ефективності проектування змісту формування професійної культури майбутнього менеджера туризму. Вісник Національної академії Державної прикордонної служби України. Серія: Педагогіка. Вип. 4. Хмельницький, 2017. С. 89-101. (фахове видання)
Швець В.В., Мазуркевич І.О., Лук'янець А.В. Архітектура як чинник формування іміджу готельного підприємства. Україна Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві: Науково-технічний журнал. №2(25). Вінниця, 2018. С. 102-107. (обсяг власних - 2 с.) (фахове видання)
Лук'янець А.В. Характеристика сучасного стану професійної культури менеджера міжнародного туризму. Освітологічний дискурс. № 1-2 (24-25). Київ, 2019. С. 202-214. (фахове видання)
П.п.3. Монографія; Vlasenko I., Riabenka M., Lukianets A. Dynamics of development of hotel and restaurant industry. Socio-economic development of the regions in conditions of transformation : collective monograph. Opole : The Academy of Management and Administration, 2020. PP. 176-185. (обсяг власних - 3 с.)
П.п.8. Науково-

дослідна тема;
«Зелений туризм як фактор регіонального розвитку» (державний реєстраційний номер №0119U100082) (відповідальний виконавець)
П.п.10. Організаційна робота;
Виконання обов'язків заступника декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
П.п.13. Методичні видання;
Лук'янець А.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Музеєзнавство та музейно-виставкова справа», ОС «бакалавр», галузь знань 24 «Сфера обслуговування». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 19 с.
Лук'янець А.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Безпека життя», ОС бакалавр«, усі галузі знань. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019.
Лук'янець А.В. Завдання до практичних з дисципліни «Безпека життя», ОС «бакалавр», усі галузі знань. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019.
П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком, керівництво студентом, який зайняв призове місце; Керівництво студентським науковим гуртком «Школа туристичної індустрії». Керівництво студенткою Зелінською Ганною, яка зайняла III місце у Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Майбутнє туристичної галузі» (м. Київ, 2019).
П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Лук'янець А.В. Стратегічне значення

підготовки професійних кадрів для подальшого розвитку індустрії туризму в Україні. Розвиток економіки країни: можливості проблеми, перспективи: Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф., 20-21 жовтня 2017 р. Запоріжжя, ГО «СІЕУ», 2017. С. 45-49. Лук'янець А.В. Конкурентоспроможність туристичних регіонів України на міжнародному туристичному ринку. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. 5-8 червня 2017 р. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч.2. С.305-316. Лук'янець А.В. Дослідження туристичної привабливості Дніпропетровської області. Туризм: міжнародний довід та національні пріоритети: Матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф., 25 травня 2018 р. Житомир. Вид. О.О. Євенок, 2018. С. 34-37. Лук'янець А.В., Гринь В.В. Кадровий потенціал закладів ресторанного господарства як основний аспект рентабельності підприємств у сучасних ринкових умовах. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2018. Vol. 6(4). P. 109-111. (обсяг власних - 1с.) Лук'янець А.В., Мазуркевич І.О. Theoretical approaches to management of restaurant business enterprises. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Kosice. 2018. Vol. 4(5). С. 97-101. (обсяг власних - 1с.) П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; член Науково-методичної ради з питань цивільного захисту та безпеки

						життєдіяльності населення Вінницької області, яка працює при Навчально-методичному центрі ЦЗ та БЖД Вінницької області.	
60678	Авксентюк Борис Петрович	Професор, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом доктора наук ДТ 016601, виданий 09.10.1992, Атестат професора 12ПР 004764, виданий 19.04.2007	18	Фізика для харчових технологій	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScience; Avksentyuk B.P., Ovchinnikov V.V. Dynamics of explosive boiling and third heat transfer crisis at subcooling on a vertical surface. Thermophysics and Aeromechanics. July 2017. Vol. 24. Issue 4. P. 553-560 (SCOPUS) (обсяг власних – 4 с.);</p> <p>П.п.8. Науково-дослідна тема; «Дослідження впливу недогріву рідини на третю кризу тепловіддачі при вертикальному розташуванні поверхні нагріву» (2015 р.-2016 р.) (номер державної реєстрації 0115U001280). (Науковий керівник).</p> <p>П.п.11. Член спеціалізованої вченої ради; Д 26.055-02 КНТЕУ Київського національного торговельно – економічного університету по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата та доктора технічних наук за спеціальностями 05.18.08 – товаровознавство непродовольчих товарів, 15.18.15 – товаровознавство харчових продуктів, 05.18.16 – технологія харчової продукції</p> <p>П.п.13. Методичні видання; Авксентюк Б.П. Методологія та організація наукових досліджень. Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ</p>

ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 22 с.
Авксентюк Б.П.
Фізичні методи дослідження.
Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 24 с.
Авксентюк Б.П.
Електротехніка.
Методичні рекомендації до самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 12 «Інформаційні технології». Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 17 с.
П.п.14. Керівництво студентським науковим гуртком; Керівництво студентським науковим гуртком «Фізико-хімічні методи дослідження сировини і матеріалів»
П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Avksentyuk B.
Cavitation model of a transition boiling regime. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 7. No. 4. P. 6-9;
Авксентюк Б.П.
Переходный режим кипения. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6. No 4. P. 15-19.
Авксентюк Б.П., Овчинников В.В.
Дослідження кризи тепловіддачі при кипінні нанорідин з оксиду цирконію в умовах вільної конвекції. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 17-19 верес. 2018 р. Вінниця, 2018. Ч. 2. С. 69-77 (обсяг власних – 5 с.).
Авксентюк Б.П.,

						<p>Овчинников В.В. Третья криза тепловіддачі при нестационарному виділенні теплоти в умовах вільної конвекції. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 07-09 черв. 2017 р., 2017. Ч. 2. С. 132-141 (обсяг власних – 5 с.);</p> <p>Авксентюк Б.П. Влияние недогрева жидкости на критическую плотность теплового потока при кипении щелочных металлов в условиях свободной конвекции. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2016. Vol. 4. No. 5. P. 9-11.</p> <p>П.п.16. Член професійних об'єднань за спеціальністю. Член професійного об'єднання «Українське товариство товарознавців і технологів»</p>	
97675	Мерінова Світлана Володимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Економіки, менеджменту та права	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький політехнічний інститут, рік закінчення: 1991, спеціальність: 0608</p> <p>Електронні обчислювальні машини, Диплом спеціаліста, Київський торговельно-економічний інститут, рік закінчення: 1994, спеціальність: 0608</p> <p>Бухгалтерський облік, контроль і аналіз господарської діяльності, Диплом кандидата наук ДК 00034, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12/ДЦ 046400, виданий 25.02.2016</p>	26	Інженерна та комп'ютерна графіка	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або WebofScience; Степова (Мерінова) С. В., Половенко Л. П. Ефективне управління як основа економічного розвитку Актуальні проблеми економіки: науковий економічний журнал. 2016. №3(177). С. 16-22. (обсяг власних – 3,5 с.). (Scopus).</p> <p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Мерінова С.В., Бондар М.В. Оцінка стійкості економічних систем з урахуванням соціальної та екологічної складових. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2017. №1. С. 108-112. URL:http://journals.khnu.km.ua/vestnik/pdf/ekon/pdfbase/2017/2017_1/jrn/pdf/24.pdf</p>

(Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання) (обсяг власних – 2,5 с.).
Мерінова С.В., Добровольська Н.В., Половенко Л.П.
Оптимізація управління міськими логістичними системами в реальному часі: французький досвід. Інноваційна економіка : науково-виробничий журнал. 2017. №9-10 (71). С. 92-98.
URL:http://ie.at.ua/IE_2017/InnEko_9-10_2017.pdf (Index Copernicus, Google Scholar, фахове видання) (обсяг власних – 2,5 с.).
Мерінова С.В.
Економічна оцінка гнучкості виробничої системи. Економіка та суспільство: електронне наукове видання. 2018. №18. С. 468-473.
URL:http://economyandociety.in.ua/journal/18_ukr/65.pdf (Index Copernicus, фахове видання). (обсяг власних – 6 с.).
Мерінова С.В., Половенко Л.П.
Імітаційне моделювання в управлінні логістичними системами. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2018. № 6 (17). С. 264-268.
URL:<http://srd.pgasa.dp.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/2015/Merinova.pdf?sequence=1> (фахове видання). (обсяг власних – 2,5 с.).
Мерінова С.В., Половенко Л.П.
Виявлення ознак соціальної інженерії та технологія протидії соціальним хакерам на підприємстві. Підприємництво та інновації. 2019. Вип. 10. С. 183-187.
URL:<http://www.ei-journal.in.ua/index.php/journal/articl/view/255>. (фахове видання) (обсяг власних – 2,5 с.).
П.п.з. Монографія; Stepova (Merinova) S. V., Polovenko L. P. The management of economic system in context of common management methodology.

Economic systems management of in conditions of instability: Collective monograph. С.Е.І.М., Valencia, Venezuela, 2016. P. 16-25. (обсяг власних – 5 с.). (колективна монографія).

П.п.8. Науково-дослідна тема; «Автоматизація обліку навчального процесу закладу вищої освіти» (номер державної реєстрації 0120U100663) (відповідальний виконавець).

П.п.13. Методичні видання;
Мерінова С.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Інженерна та комп'ютерна графіка». Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 53 с.

Мерінова С.В., Новицький Р.М., Яцковська Р.О. Проектування та аналіз програмного забезпечення. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт. Вінниця: ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 40 с. (обсяг власних – 13 с.).

Яремко С.А., Кузьміна О.М., Мерінова С.В. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в економіці» для здобувачів ОС «бакалавр» галузі знань 12 «Інформаційні технології». Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. 53 с. (обсяг власних – 17 с.).

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики.
Merinova S.V. Methodical and innovative aspects of the organization of independent work of students in mastering the discipline «Engineering and Computer Graphics». Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської

інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 03 червня 2020 р.). Вінниця, 2020. Ч. 2. С. 262-267. Merinova S., Polovenko L. Management of economic security in the context of general administration methodology. Scientific Letters of Academic Society of Mikhal Baludansky. Košice, Slovakia, 2018. Vol. 6, No. 4/2018. P. 137-140. (обсяг власних – 2 с.). Мерінова С.В., Половенко Л.П. Методи інтелектуальної оптимізації інвестицій. Scientific Letters of Academic Society of Mikhal Baludansky. Košice, Slovakia, 2019. Vol. 7. No. 6. P. 66-68. (обсяг власних – 1,5 с.). Мерінова С.В., Половенко Л.П. Імітаційне моделювання руху матеріальних ресурсів на виробничому підприємстві. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 09-07 червня 2017 р.). Вінниця, 2017. Ч. II. С. 76-84. (обсяг власних – 4,5 с.). Мерінова С.В., Половенко Л.П., Гусак Л.П. Бізнес-процеси підприємства: теоретичний аспект та оцінка ефективності European Journal of Economics and Management. Volume 6. Issue 3. 2020. P. 66-73. URL:https://eujem.cz/wp-content/uploads/2020/eujem_2020_6_3/11.pdf. (Index Copernicus) (обсяг власних – 3 с.). Мерінова С.В., Половенко Л.П. Імітаційне моделювання руху матеріальних ресурсів на виробничому підприємстві. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри Європейської інтеграції України: Збірник наукових праць IV Міжнародної науково-практичної

						конференції (09-07 червня 2017 р.). Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. II. С. 76-84.	
311950	Лисенко Оксана Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом магістра, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050301 Товарознавство та комерційна діяльність, Диплом кандидата наук ДК 065546, виданий 31.05.2011	5	Гігієна та санітарія	<p>П.п.12. Патенти; Дорохович А.М., Соловйова (Лисенко) О.Л. Желейний мармелад. Пат. № 50225, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 23.12.2009; опубл. 25.05.2010, Бюл. №10.</p> <p>Дорохович А.М., Соловйова (Лисенко) О.Л.; Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53125, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18.</p> <p>Дорохович А.М., Соловйова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53126, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18.</p> <p>Дорохович А.М., Соловйова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53127, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18.</p> <p>Дорохович А.М., Соловйова (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К. Желейний мармелад. Пат. № 53128, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. №18</p> <p>П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики; Бондарук Ю.К., Соловйова (Лисенко) О.Л., Дорохович А.М. Оптимізація складу капа-каррагінану та йота-каррагінану з метою надання желейному мармеладу пружньо-еластичного жувального ефекту. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем людства у XXI столітті: Зб. матер. 76-ої наук.-практ. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів (Київ, 12-13 квітня 2010 р.). Київ : НУХТ, 2010. С. 151-153. (обсяг власних – 1 с..</p>

Гирич С.В., Соловійова (Лисенко) О.Л.
Використання молока у виробництві желейного мармеладу. Товарознавство та торговельне підприємництво: стан, проблеми та перспективи : Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. Київ : КНТЕУ, 2013. С. 212-215. (обсяг власних – 2 с.).

Гирич С.В., Соловійова (Лисенко) О.Л.
Визначення впливу цукру і цукрозамінників на структурно-механічні властивості мармеладної маси і готового мармеладу. Україна та ЄС: подолання технічних бар'єрів у торгівлі : Зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф.(Київ, 18-19 березня 2015 р.). Київ : КНТЕУ, 2015. С. 200-203. (обсяг власних – 1 с.).

Соловьёва (Лисенко) О.Л., Бондарук Ю.К., Дорохович А.Н.
Изучение влияния лимонной и аскорбиновой кислот на структурно механические свойства мармеладной массы на карагинане. Техника и технология пищевых производств: Сб. матер. VII Междунар. научн. конф. студентов и аспирантов (Москва, 22-23 апреля 2010 г.). Москва : МГУП, 2010. С. 113-114. (обсяг власних – 1 с.).

Дорохович А.М., Яременко О.М., Прилуцька Л.П., Лиман Н.П., Соловійова (Лисенко) О.Л. Нові кондитерські вироби зниженої калорійності і глікемічності, які розроблено у НУХТ. Новітні технології, обладнання, безпека та якість харчових продуктів: сьогодення та перспективи : Зб. матер. міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 27-28 вересня 2010 р.). Київ: НУХТ, 2010. С.19-22. (обсяг власних – 1 с.).

П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю;
Член громадської організації

						«Українське товариство товарознавців і технологів» П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом. Протягом 2003–2019 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика» (ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика»).	
89128	Семко Тетяна Василівна	Доцент, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Київський технологічний інститут харчової промисловості, рік закінчення: 2008, спеціальність: 091709 Технологія молока і молочних продуктів, Диплом кандидата наук ДК 020878, виданий 03.04.2014	8	Контроль якості та безпечності харчових продуктів	П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. Postravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2019. Vol. 13. № 1. P. 840-845. URL: https://doi.org/10.5219/1186 (обсяг власних - 2 с.) (Scopus) Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V., Kolyanovska L. Mathematical modeling of the extraction process of oil-containing raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. 18th Conference on Optical Fibers and Their Applications (15 March 2019). Proc. SPIE 11045, Optical Fibers and Their Applications 2018. 110450X; doi: 10.1117/12.2522354 (обсяг власних – 1 с.) (Scopus) П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпечності харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 155-164. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання) Семко Т.В. Необхідність впровадження

НАССР. Продовольчі ресурси: Зб. наук. пр. за результатами VI Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 20 листопада 2018 р.). Київ, 2018. С. 83-86. (фахове видання)
Семко Т.В., Власенко І.Г. Крафтова технологія сирокочених ковбас. Товари і ринки. 2019. №2 (30). С. 98-107. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання)
Семко Т.В., Власенко І.Г. Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку. Товари і ринки. 2019. №3 (31). С. 50-60. (обсяг власних – 5 с.) (фахове видання)
Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. Технологічний аудит та резерви виробництва/ Technology audit and production reserves. 2020. № 1/3 (51). С. 48-52. (обсяг власних – 2 с.) (фахове видання)
П.п.3. Навчальний посібник, монографія, підручник; Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с. (обсяг власних - 50 с.)
Семко Т.В., Власенко І.Г., Гирич С.В. Інновації у виробництві твердих сирів: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних - 45 с.)
Семко Т.В., Власенко В.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства: лабораторний практикум. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. (обсяг власних – 55 с.)
П.п.8. Науково-дослідна тема; Науково-дослідна тема: «Розробка технології

виробництва м'яких сирів функціонального призначення» (державний реєстраційний номер 0115U006610) (відповідальний виконавець)
Науково-дослідна тема: «Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (державний реєстраційний номер № 0119U100136) (науковий керівник)
П.п.12. Патенти; Кулик Я.М., Обертюк Ю.В., Власенко В.В., Семко Т.В. Спосіб виявлення небезпеки використання генетично модифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей: пат. У 2016 07208 UA №118328; заявл. 04.07.2016; опубл. 10.08.2017, Бюл. №15. - 4 с. Поліщук Г.Є., Устименко І.М., Суслик В.О., Семко Т.В., Бабійчук Т.В., Бабійчук Ю.В. Спосіб отримання молочно-білкового зернистого продукту: пат. У 2016 13425 UA №116341; заявл. 27.12.2016; опубл. 10.05.2017, Бюл. №9. - 4 с.
П.п.13. Методичні видання; Методичні видання: Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 27 с.
Семко Т.В. Завдання до практичних занять з дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв», ОС «бакалавр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 47 с.
Семко Т.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи з дисципліни

«Інжиніринг ресторанних технологій», ОС «магістр», галузь знань 18 «Виробництво та технології». Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 25 с.

Семко Т.В., Іваніщева О.А. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи, ОС «бакалавр», спеціальності «Харчові технології». Вінниця : Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 37 с.(обсяг власних - 19 с.)

П.п.15. Науково-популярні та дискусійні публікації з наукової або професійної тематики;

Semko T., Novgorodska N., Kollanovska L., Blaschuk V., Solomon A. Development of recourse-saving of Cheeses. Global Science and Innovation. Materials of the VII Internal Scientific Conference. March 23-24 th, 2016. P. 212-215. (обсяг власних - 2 с.)

Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва. Зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. лонф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, 13-17 вересня 2016 р. Одеса: ОНАХТ, 2016. С. 88-90. (обсяг власних - 1 с.)

Власенко В.В., Семко Т.В. Новітні технології міні-сиру функціонального призначення для ресторанного бізнесу. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2.С. 220-230. (обсяг власних - 5 с.)

Семко Т.В. Класифікація сирів сучасного асортименту.

						Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. 2. С. 206-213. Семко Т.В. Молочнокислі бактерії в сировиробництві. Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky. 2018. №1. Vol. 6. PP. 167-169. П.п.16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю; Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів». П.п.17. Досвід практичної роботи за фахом; протягом 1988-2008 рр. працювала за спеціальністю на підприємстві ТОВ «Літинський молочний завод». П.п.18. Наукове консультування. ПРАТ «Літинський молочний завод» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №162 від 12.12.2016 р.; ТМ «Бондарукові ковбаси» відповідно до договору на створення (передачу) науково-технічної продукції та надання послуг науково-технічного характеру №26 від 31.02.2020 р.	
192291	Власенко Ірина Георгіївна	Професор, Основне місце роботи	Торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування	Диплом спеціаліста, Тернопільський медичний інститут ім. акад. І.Я. Горбачевського, рік закінчення: 1993, спеціальність: 7.110101 Лікувальна справа, Диплом спеціаліста, Вінницький торговельно-економічний інститут Київського	17	Харчова мікробіологія	П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Власенко І.Г., Власенко І.В., Клименко В.І. Ринок молока у Вінницькій області: тенденції. Товари і ринки. 2016. № 1 (21) С. 48-58 (обсяг власних - 4 с.) (фахове видання). Власенко І.Г., Власенко В.В. Використання лізину у виробництві варених ковбас функціонального спрямування. Науковий вісник Львівського

національного
торговельно-
економічного
університету,
рік закінчення:
2007,
спеціальність:
7.050201
Менеджмент
організацій,
Диплом
доктора наук
ДД 008866,
виданий
22.12.2010,
Атестат
професора
12ПР 009656,
виданий
26.06.2014

національного
університету
ветеринарної
медицини та
біотехнологій імені
С.З. Гжицького.
Харчові технології.
2016. Т. 18. № 2 (68).
С. 21-26 (обсяг
власних – 3 с.)
(фахове видання).
Власенко І.Г.,
Власенко В.В. Ринок
молочної сировини
Вінницької області.
Товари і ринки. 2018.
№ 1 (25). С. 29-38
(обсяг власних – 5 с.)
(фахове видання).
Власенко І., Шарко В.,
Семенюк І.
Зовнішньоекономічна
діяльність
промислових
підприємств України:
адаптаційний
потенціал. Вісник
КНТЕУ. 2018. № 5
(121). С. 35-45 (обсяг
власних – 4 с.)
(фахове видання).
Власенко І., Власенко
В. Виробництво
продуктів
спеціального
призначення для
хворих на цукровий
діабет. Товари і
ринки. 2018. № 4 (28).
С. 47-56 (обсяг
власних – 5 с.)
(фахове видання).
П.п.з. Навчальні
посібники та
монографія;
Власенко І.Г.,
Власенко В.В.
Фізіологія та гігієна
харчування : навч.
посіб. Вінниця : ТОВ
«Меркьюрі Поділля»,
2012. 299 с. (гриф
МОН) (обсяг власних
– 150 с.).
Власенко І.Г.
Особливості
виробництва сучасних
молочних продуктів
функціонального
призначення:
монографія. Вінниця:
Нілан-ЛТД, 2013. 217
с.
Власенко І.Г.,
Власенко В.В.,
Головко М.П.,
Фаріонік Т.В., Гирич
С.В. Товарознавство
м'ясної сировини та
м'ясопродуктів: навч.
посіб. Вінниця :
Нілан-ЛТД, 2013. 383
с. (гриф МОН) (обсяг
власних – 76 с.).
Власенко І.Г.,
Власенко В.В., Сіренко
С.О., Гирич С.В.,
Бандура В.М.,
Коляновська Л.М.
Товарознавство: навч.
посіб. Вінниця : ТОВ

«Вінницька міська друкаря», 2015. 272 с. (обсяг власних – 45 с.).
Власенко І.Г., Власенко В.В., Скромна О.І., Фаріонік Т.В., Гирич С.В., Новгородська Н.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. Вінниця : ТОВ «Нілан- ЛТД», 2016. 588. (обсяг власних – 55 с.).
Власенко І.Г., Гирич С.В., Семко Т.В. Інновації у виробництві твердих сирів: монографія. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних – 48 с.).
П.п.8. Науково-дослідна теми; «Удосконалення виробництва функціональних молочних продуктів з використанням пробіотиків» (номер державної реєстрації 0115U001276) (науковий керівник). «Вплив технологічних чинників на формування споживних властивостей та якості рослинних олій» (номер державної реєстрації 0118U003229) (науковий керівник). «Управління безпечністю та якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР» (номер державної реєстрації 0119U100136) (відповідальний виконавець).
П.п.11. Член спеціалізованої вченої ради;
Член спеціалізованої вченої ради К 05.600.05 Вінницького Національного медичного університету ім. М.І. Пирогова по захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата медичних наук за спеціальностями 03.00.07 – мікробіологія та 14.01.32 – медична біохімія.
П.п.12. Патенти; Власенко І.Г. Пат. № 85459 Україна, Спосіб виявлення *Helicobacter pylori* при шлунково-кишкових

захворюваннях /
Власенко В.В.;
винахідники В.В.
Власенко, І.Г.
Власенко, А.О.
Новицький; опубл.
25.11.2013.
Власенко І.Г. Пат. №
88360 Україна,
Поживне середовище
для виявлення
Helicobacter pylori при
шлунково-кишкових
захворюваннях /
Власенко В.В.;
винахідники В.В.
Власенко, І.Г.
Власенко, А.О.
Новицький.
Власенко І.Г. Пат. №
28240 Україна, Спосіб
одержання
біологічного
препарату для
алергічної
діагностики
туберкульозу /
Власенко В.В.;
винахідники В.В.
Власенко, І.Г.
Власенко, П.І. Багрій,
О.П. Лисенко; опубл.
26.11.2007.
П.п.13. Методичні
видання;
Власенко І.Г., Тернова
А.С., Гирич С.В.
Товарознавство.
Методичні
рекомендації до
виконання курсових
робіт для здобувачів
освітнього ступеня
«бакалавр» галузі
знань 07 «Управління
та адміністрування»
спеціальності 076
«Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність». Вінниця :
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 37
с. (обсяг власних – 12
с.).
Власенко І.Г.
Управління
безпечністю товарів.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи
для здобувачів
освітнього ступеня
«магістр» галузі знань
07 «Управління та
адміністрування».
Вінниця : Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 21
с.
Власенко І.Г.
Сенсорний аналіз.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи
для здобувачів вищої
освіти освітнього
ступеня «бакалавр»
галузі знань 07
«Управління та
адміністрування»

спеціальності 076
«Підприємництво,
торгівля та біржова
діяльність»
спеціалізації/освітньої
програми
«Товарознавство та
комерційна
логістика». Вінниця:
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 25
с.
П.п.14. Керівництво
студентом, який
зайняв призове місце;
1 етап Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт,
Любчик Ю.М.,
диплом за I місце
П.п.15. Науково-
популярні,
консультаційні,
дискусійні публікації з
наукової або
професійної
тематики;
Власенко І.Г., Шарко
В.В. Стан попиту та
пропозиції на ринку
рослинних олій
України. Scientific
letters of academic
society of Michal
Baludansky. 2019. Vol.
7. No 3. P. 116-119
(обсяг власних – 2 с.).
Власенко І.Г. Розробка
системи НАССР для
підприємств
олієжирової галузі та
її значення у
гарантуванні
безпеки продукції.
Соціально-політичні,
економічні та
гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України : зб.
наук. пр. VII Міжнар.
наук.-практ. конф., м.
Вінниця, 05-07 червн.
2019 р. Вінниця, 2019.
Ч. III. С. 27-36.
Власенко І.Г.
Запровадження
системи НАССР на
підприємствах
олієжирової
промисловості.
Scientific Letters of
Academic Society of
Michal Baludansky.
2018. Vol. 6. No. 4. P.
168-171.
Власенко І.Г. Баланс
попиту та пропозиції
олійних культур та
продуктів їх
переробки. Соціально-
політичні, економічні
та гуманітарні виміри
європейської
інтеграції України : зб.
наук. пр. VI Міжнар.
наук.-практ. конф., м.
Вінниця, 17-19 верес.
2018 р. Вінниця, 2018.
Ч. 2. С. 87-92.
Власенко І.Г. Сучасні

						<p>напрями розвитку виробництва функціональних кисломолочних продуктів. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 07-09 черв. 2017 р., 2017. Ч. 2. С. 150-157.</p> <p>П.п.16. Член професійних об'єднань за спеціальністю. Член громадської організації «Українське товариство товарознавців і технологів»</p> <p>П.п.18. Наукове консультування. Наукове консультування ПрАТ «Літинський молочний завод».</p>	
264394	Терещенко Лілія Яківна	Доцент, Основне місце роботи	Обліково-фінансовий	<p>Диплом спеціаліста, Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська, німецька), Диплом кандидата наук ДК 015469, виданий 04.07.2013</p>	16	Іноземна мова за професійним спрямуванням	<p>П.п.1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science; Tereshchenko L., Tkachuk T. Inner circles, goodness, and lies in «A word child» by Iris Murdoch: A cognitive facet of literary analysis. Lege artis. Language yesterday, today, tomorrow. 2019. Iss. IV (1) June. P. 241-289. (Web of Science)</p> <p>П.п.2. Наукові публікації у фахових виданнях; Терещенко Л.Я. Концепти БАГАТСТВО та WEALTH як виразники ціннісних доміант англійської та української лінгвоспільнот. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2020. №28. С. 38-44 (фахова, Index Copernicus) Медведєва С.А., Терещенко Л.Я. Маніпуляція у соціальних мережах: Комунікативний аспект. Актуальні проблеми філології та</p>

перекладознавства. Вип. 15. Хмельницький: ХНУ, 2019. С. 46-51. (фахове видання).
Терещенко Л.Я. Помилки в аудіовізуальному перекладі: лінгвістичний і дидактичний аспекти. Вісник Київського національного лінгвістичного університету. Видавничий центр КНЛУ. Серія Філологія. 2018. Т.21. №1. С. 168–177 (фахове видання, Index Copernicus).
Терещенко Л.Я., Дмітренко Н.Є. Огляд колективної монографії «Problem-Based Learning in Teaching English as a Foreign Language: Theoretical and Practical Issues». Київ : Видавничий центр КНЛУ. Іноземні мови. 2017. №4 (92). С. 49–52 (фахове видання).
Терещенко Л.Я. «Що в імені твоїм?»: номінації обманщиків і брехунів в англійській та українській мовах. Теоретична і дидактична філологія : збірник наукових праць. Серія «Філологія, Педагогіка». № 25. Переяслав-Хмельницький ; Кременчук: Видавець ПП Щербатих О.В., 2017. С. 396-404 (фахове видання).
Терещенко Л.Я. Номінація суб'єктів неправдивого мовлення англійською та українською мовами: зіставний аспект. Лінгвістика XXI століття: нові дослідження і перспективи / НАН України, Центр наукових досліджень і викладання іноземних мов; редкол.: А.Д. Белова (гол.ред.) та ін. К.: Логос, 2016. С. 129-136 (фахове видання)
П.п.3. Монографія; Терещенко Л.Я. Проблемно-орієнтоване навчання у викладанні англійської мови як іноземної: теоретичні і практичні питання» (англійською мовою): колективна монографія / заг. ред.

Н.Є Дмитренко .
Вінниця: ФОП Т.П.
Барановська, 2017. 164
с.
П.п.8. Науково-
дослідна тема;
Відповідальний
виконавець НДР
«Сучасні моделі
перекладу: теоретичні
та прикладні аспекти»
(січень 2019 р. –
грудень 2021 р.),
номер державної
реєстрації
0119U100087.
П.п.13. Методичні
видання;
Терещенко Л.Я.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Порівняльна
лексикологія першої
іноземної та
української мов» ОС
«бакалавр» галузі
знань ОЗ «Гуманітарні
науки» ОЗ5
«Філологія». Вінниця:
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 46
с.
Терещенко Л.Я.
Методичні
рекомендації до
самостійної роботи з
дисципліни
«Комунікативна
лінгвістика» ОС
«бакалавр» галузі
знань ОЗ «Гуманітарні
науки» ОЗ5
«Філологія». Вінниця:
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2018.
Терещенко Л.Я.
Методичні
рекомендації до
виконання випускних
кваліфікаційних робіт
ОС «магістр», галузі
знань ОЗ «Гуманітарні
науки», спеціальності
ОЗ5 «Філологія»,
спеціалізації
«Германські мови та
літератури (переклад
включно), перша -
англійська» / Н. Л.
Замкова, Н. Б.
Іваницька, С.Д. Чугу,
С.В. Гладь, Л.Я.
Терещенко. Вінниця:
Видавничо-
редакційний відділ
ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 37
с.
П.п.15. Науково-
популярні та
дискусійні публікації з
наукової та
професійної тематики.
Терещенко Л.Я.
Дискурсивна
актуалізація
аксіологічного
потенціалу концепту

						<p>LIAR. Science and Education a new Dimension (Philology). III (18). Issue 80. 2016. p. 98-102 (Index Copernicus).</p> <p>Терещенко Л., Теклюк Р. Здоров'язберігаюча компетентність: розробка концепції у сфері громадянського здоров'я. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2018. Vol. 6. Issue 4. P. 148–153 (іноземне видання).</p> <p>Tereshchenko L.Ya. Practical Issues of Resorting to Problem-Based Learning at EFL Classes. Вінниця : Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України. 2018. Ч. II. С. 466–475.</p> <p>Терещенко Л.Я., Медведєва С.А. Причини появи помилок у перекладах художньої літератури (Сучасні моделі перекладу: теоретичні та прикладні аспекти. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. Slovakia, Kosice, 2019. Vol. 7. Issue 3/2019. P. 110-112.</p> <p>Терещенко Л.Я. Слова-замінники в англійській мові, що позначають власні назви (Сучасні моделі перекладу: теоретичні та прикладні аспекти. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України : матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції. Вінниця : Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. II. С. 391-398.</p>
--	--	--	--	--	--	--

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
<i>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Правознавство	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
<i>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</i>	☒	Організація ресторанного господарства	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
<i>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i>	☒	Іноземна мова спеціальності	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових</i>	☒	Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота

<i>технологій.</i>		Процеси і апарати харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова за професійним спрямуванням	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інженерна та комп'ютерна графіка	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, індивідуальна графічна робота
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології ресторанної продукції	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Організація ресторанного господарства	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Бухгалтерський облік	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технології харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 17. Організувати</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Безпека життя	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування,

<i>процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</i>				індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
		Гігієна та санітарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
		Гігієна та санітарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Обладнання харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Безпека життя	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-	самостійна робота, виконання завдань під

			пошукові, наукові, інтерактивні	керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</i>	☒	Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
		Обладнання харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i>	☒	Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
<i>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</i>	☒	Гігієна та санітарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Контроль якості та безпечності харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Товарознавство. Харчові продукти	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації

		Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i>	☒	Організація ресторанного господарства	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
		Бухгалтерський облік	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</i>	☒	Правознавство	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
		Філософія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
<i>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</i>	☒	Етнічна кулінарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи

<p><i>ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Процеси і апарати харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Контроль якості та безпечності харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Обладнання харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Організація ресторанного господарства	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, курсова робота
<p><i>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Технології ресторанної продукції	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Товарознавство. Харчові продукти	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Харчова мікробіологія	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування,

				індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<i>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</i>	☒	Харчова мікробіологія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Фізика для харчових технологій	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Харчова хімія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Товарознавство. Харчові продукти	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології ресторанної продукції	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Організація ресторанного господарства	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Етнічна кулінарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи		
<i>ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</i>	☒	Офісні комп'ютерні технології	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Інженерна та комп'ютерна графіка	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, індивідуальна графічна робота
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування,

				індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології ресторанної продукції	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Етнічна кулінарія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Процеси і апарати харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<p><i>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Українська мова за професійним спрямуванням	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Офісні комп'ютерні технології	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Харчова мікробіологія	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Фізика для харчових технологій	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Інженерна та комп'ютерна графіка	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, індивідуальна графічна робота
		Товарознавство. Харчові продукти	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації

		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Іноземна мова спеціальності	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
<p><i>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i></p>	☒	Економіка і управління харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Етнічна кулінарія	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE. курсова робота
		Технології ресторанної продукції	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Обладнання харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Іноземна мова за професійним спрямуванням	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Українська мова за професійним спрямуванням	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Безпека життя	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Філософія	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Іноземна мова	словесні, практичні, наочні	усне та письмове

		спеціальності		опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
		Інженерна та комп'ютерна графіка	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, презентації, робота в системі MOODLE, індивідуальна графічна робота
		Технології харчових виробництв	словесні, практичні, наочні	усне та письмове опитування, індивідуальне завдання, реферати, презентації, робота в системі MOODLE
<i>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</i>	☒	Процеси і апарати харчових виробництв	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
		Технології харчових виробництв	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
		Обладнання харчових виробництв	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
		Технології ресторанної продукції	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
		Інжиніринг харчових виробництв	словесні, практичні	письмове опитування, усне опитування, письмове тестування, комп'ютерне тестування в системі MOODLE
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемнопошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>	☒	Правознавство	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
		Безпека життя	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації, дискусія
		Філософія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації,

				практичні
<p><i>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i></p>	☒	Кваліфікаційна робота	словесні, наочні, практичні, логічні, проблемно-пошукові, наукові, інтерактивні	самостійна робота, виконання завдань під керівництвом наукового керівника, публічний захист кваліфікаційної роботи
		Контроль якості та безпечності харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Харчова мікробіологія	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Товарознавство. Харчові продукти	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Технології харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації
		Виробнича практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
		Виробнича (переддипломна) практика	консультації, самопідготовка	поточний контроль, захист практики
<p><i>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</i></p>	☒	Економіка і управління харчових виробництв	словесні, наочні, практичні	усне та письмове опитування, тестування, індивідуальні завдання, виконання завдань в системі MOODLE, презентації