

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Київський національний торговельно-економічний університет</b>
Освітня програма	<b>36834 Харчові технології</b>
Рівень вищої освіти	<b>Доктор філософії</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>196</b>
Повна назва ЗВО	<b>Київський національний торговельно-економічний університет</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>01566117</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Мазаракі Анатолій Антонович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>knute.edu.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/196>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>36834</b>
Назва ОП	<b>Харчові технології</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Доктор філософії</b>
Вид освітньої програми	<b>Освітньо-наукова</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Магістр (ОКР «спеціаліст»)</b>
Термін навчання на освітній програмі	<b>4 р. 0 міс.</b>
Форми здобуття освіти на ОП	<b>заочна, очна денна, очна вечірня</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра технології і організації ресторанного господарства</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b><i>Кафедра іноземної філології та перекладу; Кафедра філософії, соціології та політології; Кафедра журналістики та реклами; Кафедра публічного управління та адміністрування; Кафедра адміністративного, фінансового та інформаційного права; Кафедра то-варознавст-ва, управ-ління безпе-ч-ністю та якістю Кафедра інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки; Кафедра менеджменту; Кафедра загальноправових дисциплін; Кафедра цифрової економіки та системного аналізу</i></b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>02156, Київ, вул. Кіото, 19</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>22925</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Притульська Наталія Володимирівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Перший проректор з науково-педагогічної роботи</b>
Корпоративна електронна адреса	<b>pritulska@knute.edu.ua</b>

гаранта ОП

Контактний телефон гаранта ОП **+38(067)-691-84-77**

Додатковий телефон гаранта ОП *відсутній*

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

Підготовка аспірантів за спеціальністю 05.18.16 «Технологія і організація громадського харчування» (пізніше - «Технологія продуктів харчування», «Технологія харчової продукції») розпочата в КНТЕУ у 1994 році. У 2001 році відкрито докторантуру з цієї наукової спеціальності. З 2015 року відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» наукова спеціальність трансформувалась у 181 «Харчові технології».

ОНП «Харчові технології» ОС «доктор філософії» започаткована у 2016 році загальною кількістю кредитів ЄКТС 60. Розробці програми передували моніторинг ринку праці, аналогічних ОП ЗВО України та за кордоном; дослідження ситуації в аспекті законодавчих та інституційних реформ у сфері харчових технологій.

ОНП містила наступні вимоги: перелік навчальних дисциплін та логічну послідовність їх вивчення; кількість кредитів ЄКТС. Наукова складова окреслювала потенційні теми наукових досліджень, компетентності (загальнонаукові, мовні, глибинні знання з харчових технологій, універсальні навички дослідника в галузі харчових технологій). Перелік дисциплін, що формує загальнонаукові компетентності був узгоджений між всіма спеціальностями. Перелік навчальних дисциплін зі спеціальності був обговорений на засіданні групи забезпечення. Особлива увага приділена формуванню переліку наукових семінарів. ОП затверджена на засіданні Вченої ради КНТЕУ від 23.03.2016 р протокол № 9.

З 2018 року, враховуючи нові вимоги, робочою групою розпочата робота по її вдосконаленню із залученням здобувачів третього рівня освіти, сейкголдерів, академічної спільноти. У 2020 році розроблена ОП «Харчові технології», яка включає профіль підготовки здобувачів ступеня вищої освіти доктор філософії, мету та характеристику програми, придатність випускників до працевлаштування, особливості викладання та оцінювання. Визначений перелік компетентностей, який окреслює усі можливі аспекти знань і вмінь випускника відповідно 9 рівня Національної рамки кваліфікацій та узгоджується з переліком проекту рекомендовані Проектом Європейської Комісії «Гармонізація освітніх структур в Європі» (Tuning Educational Structures in Europe, TUNING). Відповідно були внесені зміни в освітню складову – передбачено 48 кредитів, з них 36 кредитів – для обов'язкових навчальних дисциплін, з яких 6 кредитів – на розвиток мовних компетентностей; 6 кредитів ЄКТС – на здобуття загальнонаукових (філософських) компетентностей; 15 кредитів ЄКТС – на розвиток універсальних навичок дослідника; 9 кредитів ЄКТС – на здобуття глибинних знань зі спеціальності. 12 кредитів передбачено на вибіркові навчальні дисципліни, що посилюють цикл професійної підготовки. Наукова складова програми охоплює 132 кредити і оформлюється у вигляді індивідуального плану наукової роботи. Оновлена ОП затверджена Вченою радою КНТЕУ від 27.02.2020 р. протокол № 6.

З 2016 року на спеціальність вступило 9 осіб. Навчається 5 осіб.

#### 5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року			У тому числі іноземців		
			ОД	ОВ	З	ОД	ОВ	З
1 курс	2019 - 2020	2	1	0	0	0	0	0
2 курс	2018 - 2019	2	0	1	0	0	0	0
3 курс	2017 - 2018	2	1	0	0	0	0	0
4 курс	2016 - 2017	3	1	1	0	0	0	0

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

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	<b>42694 Виробництво харчової продукції</b> <b>35412 Харчові технології</b> <b>36123 Ресторанні технології</b>
перший (бакалаврський) рівень	<b>31168 Ресторанні технології</b> <b>27632 Ресторанні технології</b> <b>30823 Технологія та організація ресторанного бізнесу</b> <b>10298 Ресторанні технології</b> <b>16170 Харчові технології</b> <b>784 Ресторанні технології</b>

	<b>19836 Ресторанні технології</b>
другий (магістерський) рівень	<b>960 Ресторанні технології 5862 Харчові технології 29515 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</b>
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	<b>36834 Харчові технології</b>

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	113142	31339
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	113142	31339
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	40	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>Освітньо-наукова програма.pdf</i>	ZK/wry1huum6A/d9CjnyEqfMjOBjod3sie6N/CT1wko=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план.pdf</i>	QIVFa5G57Bs9Z37+Ma2YkVTl9jnKmKC1ZonLT5rOV10=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії на ОНП.pdf</i>	+Cq8S5Qy4fs8/tlE57Ock2XiE4oqJveVVrM11ViiuMI=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціллю ОНП є здобуття теоретичних знань, умінь, навичок, достатніх для продукування нових ідей, розв'язання комплексних наукових проблем у галузі харчових технологій та/або дослідницько-інноваційної діяльності, оволодіння методологією наукової та педагогічної діяльності, проведення власного наукового дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Унікальність ОНП «Харчові технології» полягає в комбінації форм та методів навчання, умілому поєднанні лекційних та практичних занять, виконанні розрахункових, дослідницьких робіт, що допоможе легко адаптувати здобувача до змінних умов праці. В результаті опанування освітньої складової здобувач набуде здатність розв'язувати складні завдання і проблеми в процесі професійної діяльності в галузі харчових технологій. Наукова складова, що передбачає проведення наукових досліджень та впровадження інновацій у практичну діяльність підприємств харчової промисловості, ресторанного господарства, в освітній процес, розвине необхідні для адаптації у зовнішньому середовищі компетентності.

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

Місія КНТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=3&uk> - «Працюємо для нинішнього та майбутнього покоління» - зумовила розроблення університетом Стратегії розвитку КНТЕУ. Визначена, згідно з Положенням ... <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/c9f4560b003a224271f447422cd20688.pdf> в ОНП «Харчові технології» цілі відповідає зазначеній у одному з Пріоритетів Стратегії, а саме «Розвиток науки та інновацій» меті – «інтеграція науки та інновацій в освітній процес, внесок університету у суспільно-економічний розвиток країни та світу». Саме цій цілі відповідає змістовне наповнення дисциплін освітньої частини ОНП, особливо її наукової компоненти.

Успішне опанування складових ОНП дозволить внести у навчальний процес нові знання та вміння, підвищити економічну ефективність харчової промисловості впровадженням наукомістких, заощаджувальних та ресурсозберігаючих технологій.

**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**

Під час формулювання цілей ОНП здобувачі ступеня вищої освіти та випускники програми брали участь у розробленні програми та формулюванні її цілей, що сприяло забезпеченню підготовки фахівців, максимально адаптованих до вирішення завдань наукової діяльності, формуванню якісного складу науково-педагогічних працівників, постійній актуалізації тематики наукових досліджень, що віддзеркалює актуальні проблеми харчових технологій. Здобувач ОС «доктор філософії» 4 року навчання Гончар Ю.М., брала участь у робочій групі з розроблення програми, надала свої пропозиції щодо уточнення формулювань ФК 3 та ПРН 2. Здобувачі Рибчук Л.А. та Безрученко О.М. внесла пропозицію щодо необхідності володіння підходами до захисту прав інтелектуальної власності та навичками впровадження результатів досліджень в практичну діяльність.

**- роботодавці**

Одним із основних роботодавців є КНТЕУ. Інтереси КНТЕУ та інших роботодавців враховані в аспекті досягнення мети навчання – підготовки висококваліфікованих науковців з харчових технологій. Кафедра технології і організації ресторанного господарства зацікавлена у спадкоємності наукового, педагогічного досвіду, накопиченого кафедрою та забезпеченні якісної ротації наукових кадрів. Тому група забезпечення спеціальності при формуванні цілей та програмних результатів навчання ОНП враховує освітні та наукові потреби університету у відповідності до Місії та Стратегії розвитку університету до 2030 року щодо формування високопрофесійного, креативного, здатного до постійного розвитку кадрового складу.

Бондаренко Т.М. – заступник голови ПрАТ «Полюс» - підприємство, що в тому числі, займається переробленням рослинної сировини, виступила рецензентом. Зауважень не було. Забігайло Т.С. – директор навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ, де відпрацьовуються розроблені технології, проводяться дегустації - було запропоновано впроваджувати інновації в діяльність НВО.

**- академічна спільнота**

Академічна спільнота залучена до обговорення при проведенні круглих столів, конференцій, семінарів. При запрошенні відомих вчених та провідних фахівців-практиків для читання лекцій, в рамках укладених договорів про наукове співробітництво. При розробленні ОНП «Харчові технології» враховані пропозиції:

- Гуліч М.П., докт.мед.наук., проф., зав. лабораторії профілактики аліментарно-залежних захворювань ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМНУ», – безпосередня участь у розробленні програми, погодження програми, узгодження формулювань цілей, задач, уточнення фахових компетентностей та програмних результатів навчання, оскільки проф. Гуліч М.П. багато років є членом спеціалізованої вченої ради із захисту дисертаційних робіт за спеціальністю. Пропозиції враховані (ФК 2, ПРН 1, ПРН 2).

- Доценко В.Ф., докт.тех.наук, проф., професор кафедри готельно-ресторанної справи (НУХТ), пропозиції враховані (ПРН 5, ПРН 11).

- Дейниченко Л.Г., випускниця аспірантури КНТЕУ 2018 року, канд.тех.наук, ст.викладач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції (НУХТ) – пропозиції враховані при формулюванні ПРН 16.

**- інші стейкхолдери**

Чуницька Л.П. – експерт з харчових технологій та міжнародного сервісу у закладах HoReCa, брала участь у розробленні редакції ОПН «Харчові технології» 2020 року. Пропозиції враховані на етапі рецензування програми. Сабіров О.В. – начальник технологічного відділу ТОВ «МПС Україна», канд.техн.наук. Має досвід наукової, педагогічної діяльності у ЗВО, та досвід практичної роботи. Надав позитивну рецензію на ОПН «Харчові технології» 2020 року.

Пропозиції стейкхолдерів та питання удосконалення змісту ОНП регулярно розглядаються на засіданнях групи забезпечення спеціальності, кафедри технології і організації ресторанного господарства, Вченій раді факультету.

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

В Україні інтелектуалізація праці та запровадження новітніх технологій здебільшого відбувається у великих промислових центрах (Київ, Дніпро, Харків, Львів), де акумулюється висока концентрація інтелекту, тоді як провінція залишається осторонь від більшості інноваційних процесів (так звані «інтелектуальні пустелі»). Крім того, відбувається розвиток тимчасово прибуткових галузей поряд з необґрунтованим занепадом перспективних, до яких відноситься і харчова промисловість. ОНП «Харчові технології» своїми цілями та програмними результатами вирішує ці проблеми через інтеграцію інтелекту, а саме:

- залучення до аспірантури випускників із відокремлених структурних підрозділів КНТЕУ (Лізанець М.В. (УТЕІ), Поп Т.В., Данилюк І.П. (ЧТЕІ), Кублінська І.А, (ВТЕК), інших ЗВО – Ярошенко Н.Ю. (Херсонський державний університет), які розташовані у невеликих містах.

- наявність розвинутого агропромислового сектору цих регіонів надає можливість розвивати ринок праці за рахунок впровадження новітніх харчових технологій, відкриття технологічних ліній тощо.

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

Реформування усіх сфер суспільного життя в Україні носять євроінтеграційну спрямованість. Триває перехід на європейські стандарти роботи, запровадження європейських регламентів, системи НАССР на підприємствах харчової промисловості, у закладах ресторанного господарства. Це зумовило галузевий контекст переліку програмних результатів навчання – розроблення інноваційних науково-обґрунтованих технологій, комплексної переробки сировини, науково обґрунтованих технологій напівфабрикатів та кулінарної продукції на їх основі з прогнозованими показниками якості та поліпшеними споживними властивостями. Усі програмні результати навчання відповідають контексту державної політики України щодо ресурсозбереження (Гончар Ю.М., тема «Технології структурованих кулінарних виробів на основі молочної сироватки»), нарощування високоякісної продукції вітчизняного виробництва (Рибчук Л.А., тема «Технологія оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів із сироваткою сухою демінералізованою»), посилення орієнтації вітчизняних підприємств на розвиток виробництва імпортозаміщуючих продуктів (Безрученко О.М., тема «Технологія безглютенових кексів з молочно-білковим концентратом»).

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

При розробленні ОНП «Харчові технології» був в першу чергу врахований досвід підготовки аспірантів у КНТЕУ, а також ретельно вивчений досвід підготовки аспірантів з харчових технологій відомих наукових шкіл таких ЗВО України, як Харківський державний університет харчування та торгівлі, Національний університет харчових технологій (м. Київ), Одеська національна академія харчових технологій.

Проаналізовані закордонні наукові програми:

University Virginia Tech, PhD Food Science and Technology, PhD in Human Nutrition and Exercise;

Massey University, Auckland, PhD in Food;

UCD College of Health and Agricultural Sciences, Dublin, Republic of Ireland, програма PhD in Agricultural and Food Sciences;

University of Lincoln, PhD Food Manufacturing and Technology;

Faculty of Applied Science and Textiles, The Hong Kong Polytechnic University, PhD in Food Safety and Technology.

Цілі та ПРН, закладені у ОНП «Харчові технології» КНТЕУ, повністю відповідають тенденціям світового досвіду підготовки науковців в галузі харчових технологій

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

Стандарт вищої освіти ОС «доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» Міністерством освіти і науки не затверджено. Тому при формулюванні програмних результатів навчання враховані вимоги Національної рамки кваліфікацій для третього (освітньо-наукового рівня).

Робота над удосконаленням і гармонізацією програмних результатів дозволила сформулювати 16 ПРН відповідно до оновлених освітніх компонентів у ОНП 2020 р., які уточнюють і доповнюють ключові пріоритетні напрями розвитку галузі харчових технологій, враховуючи особливості ринку праці та вимог основних стейкхолдерів. Узагальнені ПРН освітніх компонентів співпадають із другою редакцією Стандарту вищої освіти КНТЕУ підготовки здобувачів ступеня вищої освіти доктор філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології», який затверджено Вченою радою КНТЕУ від 27.02.2020 р. протокол № 6, і введено в дію Наказом ректора від 04.03.2020 р. № 817.

## **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?**

Програмні результати навчання освітньо-наукової програми «Харчові технології» відповідають вимогам, визначеним Національною рамкою кваліфікацій для 9 рівня. Здобувачі повинні продемонструвати здатність розв'язувати комплексні проблеми в галузі харчових технологій, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.

Перелік дисциплін освітньої складової направлений на забезпечення формування у здобувача концептуальних та методологічних знань в галузі харчових технологій.

Спеціалізовані уміння і навички, необхідні для розв'язання значущих проблем у галузі харчових технологій, набуваються вивченням дисциплін «Організація наукового експерименту», «Інжиніринг харчових продуктів»; наукових семінарів «Інноваційні технології і товари», «Безпечності та якості продуктів і товарів», «Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення», «Експертна оцінка харчової продукції».

Започаткування, планування, реалізація та коригування послідовного процесу ґрунтового наукового дослідження з дотриманням належної академічної доброчесності забезпечуються вивченням дисциплін «Методологія наукових досліджень», «Науковий текст», «Інформаційні технології в наукових дослідженнях», «Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері», «Комерціалізація інтелектуальної власності», «Статистичні методи аналізу і прогнозування».

Критичний аналіз, оцінка і синтез нових та комплексних ідей відпрацьовуються на наукових семінарах «Інноваційні технології і товари», «Експертна оцінка харчової продукції», науковому семінарі за темою дисертаційної роботи. Вільне спілкування з питань, що стосуються сфери харчових технологій, з колегами, широкою науковою спільнотою, суспільством, використання академічної української та іноземної мови у професійній діяльності та дослідженнях досягається поглибленням знань з дисциплін загальної освіти: «Філософський світогляд XXI століття», «Іноземна

мова академічного спілкування», «Іноземна мова за професійним спрямуванням», «Педагогіка вищої освіти», «Ораторське мистецтво».

Виконання освітньої і наукової складової ОНП «Харчові технології» забезпечують вміння аспіранта демонструвати авторитетність, інноваційність, високий ступінь самостійності, академічної та професійної доброчесності, відданості розвитку нових ідей у галузі харчових технологій та науковій діяльності.

Спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій і є основою для оригінального мислення та проведення досліджень, набуваються при вивченні всіх дисциплін, їм відповідають зазначені в ОНП Програмні результати навчання.

## 2. Структура та зміст освітньої програми

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

48

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

36

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

12

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

Предметна область ОНП «Харчові технології» – «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» – об'єктами вивчення є технології харчової продукції (розроблення або удосконалення), якість харчової продукції. Відповідні предмети освітньої компоненти – «Інноваційні технології і товари», «Організація наукового експерименту», «Безпечності та якість продуктів і товарів», науковий семінар за темою дисертаційної роботи. Теоретичний зміст предметної області – набутий при навчанні на ОР «магістр». Поглиблюється на наукових семінарах, передбачених ОНП «Харчові технології».

Методи, методики та технології – відпрацьовуються при вивченні ОК «Методологія наукових досліджень», «Організація наукового експерименту», «Статистичні методи аналізу та прогнозування», «Інформаційні технології в наукових дослідженнях», «Комерціалізація інтелектуальної власності», «Кваліметрія інноваційних товарів», «Експертна оцінка харчової продукції».

Інструменти та обладнання – використовуються при проведенні наукових семінарів та виконанні дисертаційних досліджень: науково-дослідні лабораторії кафедри технології і організації ресторанного господарства, кафедри товарознавства, управління безпекою та якістю, кафедри інженерно-технічних дисциплін. Науково-дослідні лабораторії мають обладнання, яке дозволяє проводити дослідження з технологічними системами різного рівня. Для більш глибоких та спеціальних досліджень аспірантами додатково залучаються науково-дослідні лабораторії провідних наукових установ. Так, за останні роки наукові дослідження з визначення специфічних фізико-хімічних властивостей сировини та модельних систем проводилися у лабораторії Випробувального центру Інституту тваринництва НААНУ, Інституту продовольчих ресурсів НААН України, лабораторіях Інституту монокристалів НАН України, Національного інституту раку та Інституту проблем кріобіології та кріомедицини НАН України. Для дослідження обираються, переважним чином лабораторії, які акредитовані за ДСТУ ISO/IEC 17025:2006. У деяких випадках до досліджень залучаються науковці профільних закладів вищої освіти, які працюють за напрямом наукової роботи здобувача, наприклад, науково-дослідна лабораторія реологічних досліджень ХДУХТ, кафедра біотехнології і мікробіології НУХТ.

Суміжних спеціальностей в КНТЕУ немає.

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

Індивідуальна освітня траєкторія формується через вибір аспірантом дисциплін (не менш як 25 відсотків загальної кількості кредитів ЄКТС). Їх вибір здобувач здійснює з урахуванням власних потреб та уподобань щодо майбутньої наукової діяльності. При цьому аспіранти мають право обирати навчальні дисципліни з блоку вибіркового компонентів ОНП, які пов'язані з тематикою дисертаційного дослідження. Аспірант має право змінювати свій індивідуальний навчальний план за погодженням із науковим керівником, обираючи також одну освітню компоненту з інших спеціальностей та рівнів вищої освіти, яка буде сприяти його особистим потребам.

Здобувач (за погодженням з науковим керівником) має можливість самостійного вибору теми дисертаційної роботи та її обґрунтування (у межах освітньо-наукової програми), формування програми наукових досліджень, апробації результатів досліджень у практичну діяльність та освітньому процесі, участі у наукових заходах і науково-дослідних роботах, що виконуються на кафедрах. Орієнтована тематика дисертаційних робіт

<https://knute.edu.ua/file/МТЕуNDI=/e6c2909b7d7cca1df20545dba8c83247.pdf>.

100% здобувачів відповіли, що мають можливість формувати індивідуальну освітню стратегію

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

Навчальним планом ОНП «Харчові технології» передбачено вибіркові дисципліни обсягом 12 кредитів ЄКТС, що становить 25% і відповідає Положенню <https://knute.edu.ua/file/МТЕуNDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2ea5.pdf>. Здобувачі, ознайомившись з переліком дисциплін за вільним вибором, до 01 жовтня вносять обрані дисципліни до вибіркової частини індивідуального навчального плану. Викладачами кафедр кожного семестру проводяться презентації вибіркового дисциплін, що наведені у навчальному плані підготовки здобувачів ступеня вищої освіти доктор філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Відділ аспірантури і докторантури узагальнює інформацію про вибір здобувачами навчальних дисциплін, формує списки груп для вивчення тих чи інших вибіркового дисциплін та до 10 жовтня передає інформацію до навчального відділу. Ця інформація є підставою для включення обраних дисциплін до навчального навантаження кафедр на навчальний рік.

Право на вибір навчальних дисциплін реалізують 100% здобувачів.

## **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 вищої освіти здійснюється відповідно Положенню <https://knute.edu.ua/file/МТЕуNDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2ea5.pdf> Довідника <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=20081&uk>, передбачається для аспірантів очної форми і включає навчально-методичну роботу та аудиторне навантаження.

У процесі проходження практики аспіранти оволодівають основами наукової та навчально-методичної роботи: навичками структурування наукових знань в навчальний матеріал, систематизації навчальних задач; методами та засобами складання тестів, іншими освітніми технологіями.

Місце проходження практики за планами 2016 року планується завідувачем кафедри та науковим керівником і відображається в індивідуальному навчальному плані. Аспіранти проходять педагогічну практику у відокремлених структурних підрозділах КНТЕУ з наступним поданням щоденника практики та розгорнутої характеристики від відповідального куратора з місця практики.

Починаючи із 2020 року набуття відповідних компетентностей здійснюється через дисципліну «Педагогіка вищої освіти».

Наукові семінари «Інноваційні технології і товари», «Безпечність та якість продуктів і товарів», науковий семінар за темою дисертаційної роботи дають можливість здобути компетентності, необхідні для професійної діяльності.

Загальне керівництво та контроль за проходженням практики покладається на завідувача кафедри. Рівень задоволеності аспірантів результатами практики складає 75%.

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

ОНП «Харчові технології» передбачає набуття загальних компетентностей та соціальних навичок завдяки вивченню дисциплін загального профілю («Філософський світогляд ХХІ століття», «Ораторське мистецтво», «Педагогіка вищої освіти»), які дозволять систематизувати науковий світогляд та розширити загальний культурний кругозір, посилять здатність до філософського осмислення та обробки наукової інформації, використовувати загальнонаукові знання при виконанні наукових досліджень, ефективно презентувати результати власного наукового дослідження, конструктивно комунікувати з колегами, швидко адаптуватись до зміни умов і ефективно діяти в нових ситуаціях. Закріплення набутих компетентностей відбувається при проходженні педагогічної практики, презентації наукових досліджень на різних рівнях

## **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Відповідний професійний стандарт відсутній.

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

Навчальним планом підготовки здобувачів ступеня вищої освіти доктор філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» 2016 р. та 2020 р. відповідно передбачене навантаження на весь період навчання 1800/1440 годин. Перший рік навчання передбачає 200/270 години аудиторних занять та 700/450 години самостійної роботи, другий навчальний рік – 150/270 години аудиторної, 570/454 самостійної роботи, третій навчальний рік – 10 годин аудиторної та 170 годин самостійної роботи. На четвертий рік навчання планом 2016 року аудиторні заняття не передбачені, а навчальним планом 2020 р. – не передбачені заняття на 3 і 4 роках навчання.

Освітні компоненти у циклі загальної підготовки становлять в плані 2016 від 1,5 до 6 кредитів ЄКТС, у циклі професійної підготовки від 3 до 6 кредитів ЄКТС з переважним обсягом самостійної роботи. Цикл загальної підготовки становить 36 кредитів ЄКТС, а професійної підготовки – 24 кредити.

Навчальним планом 2020 р. кількість кредитів освітніх компонентів ОП становить 3 кредити ЄКТС, окрім «Філософського світогляду ХХІ століття» – 6 кредитів ЄКТС.

## **Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти,**



**продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти**

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти по відповідній освітній програмі не передбачена.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Viddil%20aspiranturi%20i%20doktoranturi&uk>

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

Прийом на навчання здійснюється в межах ліцензованого обсягу. Для здобуття ступеня доктора філософії приймаються особи, які здобули ступінь магістра (освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста). Організацію прийому вступників до аспірантури КНТЕУ здійснює приймальна комісія, склад якої затверджується наказом ректора університету, який є її головою. Приймальна комісія діє відповідно до Положення про приймальну комісію вищого навчального закладу, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15 жовтня 2015 року № 1085, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 04 листопада 2015 року за № 1353/27798. В університеті введено в дію Положення про резерв вступників до аспірантури та докторантури КНТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read?n=Viddil%20aspiranturi%20i%20doktoranturi&uk>, яке регламентує порядок формування груп до аспірантської підготовки студентів, що здобувають ступінь вищої освіти «магістр», мають намір до вступу в аспірантуру. Конкурсний відбір здійснюється за результатами вступних іспитів за Програмою вступних екзаменів до аспірантури за спеціальністю 181 Харчові технології <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/cboabe661f3c8ed8276dde1e27921f0a.pdf>, а також за результатами вступних іспитів з іноземної мови. Програма вступного екзамену переглядається щороку, враховуючи новачі щодо технологій харчових продуктів, методів дослідження їх якості.

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

У КНТЕУ затверджене та діє Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/e24af5ebf7aeb2799f6c45b1f20a12f3.pdf>, яке є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти і встановлює порядок організації програм академічної мобільності для учасників освітнього процесу Київського національного торговельно-економічного університету на території України чи поза її межами та учасників освітнього процесу іноземних вищих навчальних закладів (наукових установ).

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регламентуються також Положенням про організацію освітнього процесу <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2ea5.pdf>. Ці документи у вільному доступі на сайті КНТЕУ.

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

Приклади застосування вказаних правил за спеціальністю «Харчові технології» за 2016–2019 рр. у КНТЕУ відсутні

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюються Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/9e7e9131517f7e9c9b63a2b0437176c9.pdf>, що є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в КНТЕУ.

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

КНТЕУ не має практики визнання результатів неформальної освіти на відповідній ОП.

### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії у КНТЕУ (Постанова Вченої ради КНТЕУ від 28 квітня 2016 р., протокол №10, п.8) освітній процес здійснюється в таких основних формах: пояснювально-ілюстративно-репродуктивний, проблемний, дослідницький. Сучасні навчальні технології: метод проектів, кейс-технологій, вебінарів, імітаційних ситуацій, майстер-класів, моделювання, тренінгів, flip learning і problem based learning. Впроваджено практику участі в освітньому процесі провідних вчених, фахівців з харчових технологій, іноземних фахівців, зокрема сертифікованих Всесвітньою асоціацією шеф-кухарів WorldChefs для проведення майстер-класів, круглих столів, тощо. Програмні результати навчання відображені в ОНП, інформаційному пакеті, силабусах та робочих програмах дисциплін, які передбачені навчальним планом, що розміщені на сайті <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk>. Основною формою роботи здобувача є виконання самостійної роботи та індивідуальних завдань. Самостійна робота в межах укладених договорів з науково-дослідними установами і закладами вищої освіти сприяє виконанню експериментальних досліджень, передбачених темою (Положення ... <https://knute.edu.ua/file/MTc=/031cf20c4bc86b02a8ec3ad3659e5345.pdf>). 75% здобувачів задоволені формами та методами навчання і викладання

### **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?**

Запровадження студентоцентрованого навчання і викладання в КНТЕУ регламентується Положенням про систему забезпечення якості <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf>. Студентоцентроване навчання та викладання у КНТЕУ регламентується Положенням про організацію ... <https://knute.edu.ua/file/MTc=NDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2eae5.pdf> і є таким, що враховує різноманітність здобувачів та їх потреби, уможливорюючи гнучкі навчальні траєкторії; використовує різні способи надання освітніх послуг; гнучко використовує різноманітні педагогічні методи; оцінює і коригує способи надання освітніх послуг, якщо це доцільно. Постійне застосування викладачами університету інноваційного інструментарію (у вигляді ділових ігор, вебінарів, імітаційних ситуацій, аудіовізуальних методів навчання, методу проектів, сторітелігу, майстер-класів, моделювання, тренінгів, модерації тощо) забезпечує акцентування на особистісно-орієнтованій складовій навчання, в процесі якого кожен набуває більш глибокі та фундаментальні знання. За результатами опитування встановлено, що 75% аспірантів повністю задоволені методами навчання, 25% – задоволені не повною мірою. Тому в 2020 р. методи навчання та викладання урізноманітнені, зокрема проводяться кейс-стаді, методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, семінар-бесіда; семінар-конференція; тематичний семінар; міжпредметний семінар).

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

Форми та методи навчання і викладання у межах ОНП ґрунтуються на засадах академічної свободи, тобто самостійності і незалежності науково-педагогічних працівників і здобувачів з урахуванням принципів свободи слова, думки, поширення знань і інформації, вільного оприлюднення і використання наукових досліджень, що не суперечать обмеженням, встановленим законами України і відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>. З урахуванням наведених вимог науково-педагогічні працівники вільно обирають форми і методи викладання навчальних дисциплін, що відповідає принципам академічної свободи. При цьому врахування інтересів здобувачів вищої освіти оцінюється шляхом постійного моніторингу рейтингових результатів діяльності науково-педагогічних працівників КНТЕУ, зокрема враховується оцінка якості викладання здобувачами вищої освіти (п.3.8. «Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників» (Наказ №1552 від 13.06.2017). За результатами опитування – 75% здобувачів відповіли, що повністю забезпечується.

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

Інформація щодо цілей, змісту та результатів навчання надається згідно з вимогами Стандарту вищої освіти КНТЕУ третього рівня вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології». Порядок оцінювання результатів навчання зазначений у Положенні <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>, доступний для ознайомлення по всіх освітніх компонентах на сайті кафедри <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk>. Для всіх учасників освітнього процесу, згідно з Положенням про дистанційне навчання (нова редакція) – Постанова вченої ради КНТЕУ від 05.09.2019 №1, введено наказом від 18.09.2019 №2918, надається інформація у віртуальному навчальному середовищі. На даний момент для цього використовується система управління навчанням (LMS), система управління курсами (CMS), віртуальне навчальне середовищем (VLE) або платформа для навчання «MOODLE». Зміст цих документів, перелік навчальних дисциплін і логічна послідовність їх вивчення в КНТЕУ, місце дисципліни у формуванні фахових компетентностей доводиться до відома аспірантів на першому занятті та враховується при розробленні та актуалізації програми, робочої програми дисципліни, силабусу. На першому занятті викладач знайомить аспірантів із рекомендованими джерелами інформації, повідомляє про порядок та критерії оцінювання їх знань у межах окремих навчальних тем освітніх компонентів (<https://knute.edu.ua/file/MTc=NDI=/beeb6ef05b590d3acdd80682e2ec7c04.pdf>). 100% здобувачів отримують відповідну інформацію повністю.

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

Результати наукових досліджень, що проводять наукові, науково-педагогічні працівники, аспіранти і докторанти, оприлюднюються у вигляді монографічних матеріалів, наукових статей, доповідей на наукових конференціях, симпозиумах, круглих столах та інших наукових заходах. Видання представлено на сайті КНТЕУ (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=2017&uk>). У процесі розроблення навчально-методичного забезпечення дисциплін та підготовки лекційного матеріалу використовується наукова та навчальна література, опублікована науковими, науково-педагогічними працівниками за результатами виконання науково-дослідних робіт (перелік зазначається у списках рекомендованих джерел).

В бібліотеці КНТЕУ здобувачам надається безкоштовний доступ до міжнародних наукометричних баз даних – Scopus та Web of Science. На сайті університету постійно оновлюється перелік <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQQ==/5456eaf22034f6e0b34a5b533375e10.pdf> та

<https://knute.edu.ua/file/MzEyMQQ==/3b55503f1601cc96443ae0a44018ed42.pdf>.

На базі університету функціонує Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених, за ініціативи якого проводяться наукові заходи з обговорення актуальних проблем, пов'язаних з процесами глобалізації, економічного розвитку, активізації підприємництва, безпечності харчування та інші. Запрошуються відомі вчені та провідні фахівці-практики для читання лекцій, проведення майстер-класів, семінарів.

Здійснюється постійна підтримка аспіранта з метою якісного і вчасного проведення наукового дослідження шляхом систематичного планування його роботи, включаючи планові консультації з науковим керівником та іншими фахівцями з напрямку дослідження; підвищення кваліфікації; тренінги, семінари; участь у виконанні науково-дослідних робіт тощо. В Університеті здійснюється підтримка аспірантів щодо участі їх у конкурсах на отримання грантової підтримки наукових досліджень та стипендій.

Здобувачі Гончар Ю.М., Рибчук Л.А. проводять дослідження в рамках науково-дослідної теми кафедри технології і організації ресторанного господарства «Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення» №0119U100296.

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

В університеті діє Положення <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/e7a7e970eb70b847e28148d8789526cb.pdf>, відповідно до якого вчена рада КНТЕУ ухвалює рішення щодо рекомендації до видання та затвердження програм та робочих прог-рам навчальних дисциплін. Освітні компоненти ОП регулярно переглядаються і удосконалюються для забезпечення їх відповідності вимогам, цілям діяльності, потребам аспірантів. Регулярний моніторинг за удосконаленням ОП забезпечує гарант програми проф. Притульська Н.В. Критерії, за якими відбувається моніторинг, формуються у результаті зворотнього зв'язку із аспірантами, партнерами. Зміст освітніх компонентів ОП переглядається щороку (Розпорядження №46 від 24.04.2015 «Про актуалізацію програм та робочих програм навчальних дисциплін, кваліфікаційних екзаменів, практик»), враховуючи нові наукові дані та результати наукових досліджень в галузі новітніх технологій, інноваційних та спеціальних харчових продуктів, даних моніторингу патентних джерел і баз даних, появи нової сировини, харчових продуктів, створення нових та удосконалених методів дослідження якості харчових продуктів.

Викладачі щорічно беруть участь у міжнародних наукових і науково-практичних конференціях, наукових семінарах, симпозиумах, брифінгах, у міжнародних галузевих виставках, тощо в Україні та за кордоном, 1 раз на 5 років підвищують свою кваліфікацію; проходять стажування; у складі делегації громадської спілки «Український кулінарний союз» беруть участь у міжнародних професійних заходах за кордоном – мистецьких конкурсах і змаганнях з кулінарного і кондитерського мистецтва, презентаціях досягнень науково-технічного прогресу. Участь у таких міжнародних наукових і науково-практичних заходах дає можливість розвитку професійного кругозору, дізнатись про сучасні досягнення у сфері харчових і ресторанних технологій, налагодити професійні і партнерські зв'язки із представниками закордонних закладів вищої освіти та бізнесу, а також впровадити набутий досвід і нові знання, у відповідні освітні компоненти ОП, новітні технології викладання - у освітній процес.

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

Викладачі та аспіранти кафедри беруть участь у міжнародних наукових заходах, конференціях, конкурсах, закордонному стажуванні (Польща, Словаччина). Це сприяє інтеграції національної освіти до світового освітнього простору. Працівники, що викладають на відповідній ОП, співпрацюють із Всесвітньою асоціацією шеф-кухарів WorldChefs та професійними асоціаціями багатьох країн світу, Міжнародною організацією наук про харчування і харчові технології (IUFoST), Міжнародним товариством товарознавців та технологів (IGWT). Розроблені за інноваційними технологіями вироби демонструються в категорії «Продукти оздоровчого харчування» під час міжнародних кулінарних змагань. Аспірант Рибчук Л. представляла вироби з інноваційних оздоблювальних мас на основі демінералізованої сироватки на Кулінарній олімпіаді у Ерфурті, Кубку світу у Люксембургу, чемпіонаті Європи у Варшаві, де отримала призові місця (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=51&uk>). Створена кафедрою платформа професійно-наукової комунікації сприяє розвитку наукової спільноти в галузі харчових технологій, активному обміну професійним досвідом, впровадженню новітніх ресторанних технологій, активізації науково-дослідної роботи та здійсненню спільних інноваційних наукових проєктів. 100% здобувачів пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності КНТЕУ.

## 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?

Форми контрольних заходів (поточний контроль, підсумковий семестровий контроль) та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти у межах навчальних дисциплін ОНП є чіткими, зрозумілими, дають можливість встановити досягнення здобувачем результатів навчання для окремого освітнього компонента та освітньої програми в цілому. Поточний контроль проводиться на практичному занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи і передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів із зазначеної теми. На підсумковий семестровий контроль (залік або екзамен) виносяться питання, задачі, ситуаційні завдання тощо, що передбачають перевірку розуміння аспірантами програмного матеріалу дисципліни в цілому та на рівні сформованості відповідних компетентностей після опанування дисципліни у термінах компетентностей як результатів навчання. Відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів» поточна робота аспірантів оцінюється від 0 до 100 балів, результати підсумкового семестрового контролю (заліку або екзамену) також - від 0 до 100 балів. Оцінювання результатів навчання аспірантів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою. Довідник здобувача ступеня вищої освіти доктор філософії <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=20081&uk>. Аспірантам, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють 90-100 балів. Аспірантам, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять бали 82-89. Аспірантам, які в основному оволоділи програмою навчальної дисципліни на продуктивному рівні, проте у відповідях допускають несуттєві помилки, ставлять бали 75-81. Аспірантам, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять бали 69-74. Аспірантам, які виявили мінімально достатній рівень знань з дисципліни, необхідний для продовження навчання, вивчили основні терміни дисципліни та орієнтуються в матеріалі базового підручника, ставлять бали 60-68. Аспіранти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання (0-59 балів), повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

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

В КНТЕУ для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти розроблено форми контрольних заходів та критерії оцінювання програмних результатів навчання (п.2.2.3 Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) КНТЕУ (наказ від 29.12.2018 №4856); Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії (Наказ КНТЕУ від 12.05.2016 №1323).

У КНТЕУ затверджено та діє Положення

<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>, яке є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти і встановлює сукупність організаційно-методичних заходів щодо перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок аспірантів, набуття ними фахових компетентностей. Реалізація основних завдань оцінювання результатів навчання досягається системними підходами до оцінювання та комплексністю застосування різних видів контрольних заходів, доводиться аспірантам для ознайомлення за всіма освітніми компонентами ОНП (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk>). 100% здобувачів інформовані про форми контрольних заходів та критерії оцінювання.

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

На першій зустрічі ректора, проректора з наукової роботи, деканів, завідувачів кафедр, гарантів програм, наукових керівників, співробітників відділу аспірантури і докторантури з аспірантами обговорюються питання: умов навчання; цілей, змісту та очікуваних результатів; прав і обов'язків; моніторингу виконання та процедури розгляду дисертаційних робіт; визначення доброчесності та недопущення плагіату тощо.

Форма контрольного заходу по кожній освітній компоненті визначається навчальним планом, який погоджується Першим проректором з науково-педагогічної роботи, ухвалюється вченою радою КНТЕУ, затверджується ректором, є публічним і оприлюднюється усім учасникам освітнього процесу.

Строки надання всієї інформації регламентуються Положенням

<https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>.

Аспіранти отримують від викладача чітку інформацію про стратегію оцінювання на першому занятті з дисципліни. Кількість балів та їх розподіл за видами завдань та критерії оцінювання знань доводяться до відома аспірантів науково-педагогічним працівником на першому занятті, розміщені по кожній ОК на сайті

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk>. Бали, отримані за результатами поточного контролю, заносяться до Журналу обліку роботи викладача і оголошуються на кожному занятті. 100% аспірантів інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання отримують на першому занятті.

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

Стандарт вищої освіти для третього (освітньо-наукового) рівня ступеню вищої освіти «доктор філософії» за відповідною спеціальністю відсутній.

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

Процедура проведення контрольних заходів в КНТЕУ регулюється Положенням про систему забезпечення якості <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf> (п.5.1) та Положенням про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>. Концепцією внутрішнього забезпечення якості <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/a4f327cacede8fefe534a0bd6fea561.pdf>, Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктор філософії у КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2ea5.pdf>, Положенням про порядок атестації аспірантів та докторантів у КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/7df7f0ca3c45038bc771f6ce3e0a43b.pdf>, доступність якої забезпечено через оприлюднення зазначених вище документів на офіційному сайті КНТЕУ.

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

Відповідно Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf> створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності, яка є незалежним органом і керується у своїй діяльності Конституцією України, законодавством у сфері освіти та вищої освіти, нормативно-правовими актами МОН України, Статутом КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf>, Правилами внутрішнього розпорядку <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/4810ca948a5d808ae141419642174f16.pdf> та іншими нормативними документами КНТЕУ та вищезазначеним положенням. Комісія наділяється правом одержувати і розглядати заяви про порушення питань етики та академічної доброчесності, надавати пропозиції адміністрації університету щодо притягнення до академічної відповідальності. За результатами опитування 100% здобувачів позитивно оцінюють об'єктивність екзаменаторів.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання студентів та аспірантів, відповідно до якого ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії не пізніше наступного тижня після сесії. Оцінка, отримана під час ліквідації академічної заборгованості на комісії, є остаточною. Підставою для ліквідації академічної заборгованості є отримання здобувачами незадовільної оцінки 0-59 балів. На даній спеціальності повторне проходження контрольних заходів не відбувалось. 100% здобувачів ознайомлені з порядком повторного проходження контрольних заходів.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів регулюється Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MjkwNQ==/38ac01c5e7d85cc9b0b1fde1fa0c4c21.pdf>. Аспірант, який не згоден з оцінюванням його відповіді, може оскаржити рішення викладача. У такому разі, він подає апеляційну заяву до відділу аспірантури і докторантури, на якому навчається в день оголошення результатів. Заява розглядається керівництвом університету, реєструється у Журналі реєстрації апеляцій. Апеляційна заява розглядається на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання у присутності аспіранта. Приклади на ОП «Харчові технології» відсутні. 100% здобувачів ознайомлені з порядком оскарження процедури.

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

Здобувачі вищої освіти «доктор філософії» ознайомлені з процедурою дотримання академічної доброчесності. В університеті розроблено Положення про дотримання академічної доброчесності <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>. У ньому чітко прописані права та обов'язки, відповідальність та порядок організації роботи Комісії з питань етики та академічної доброчесності. Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в Статуті КНТЕУ (нова редакція), затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 22.02.2019 р., <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf>, п.3.13, 4.10; Настанові з якості (прийнята 16 червня 2009 р. зі змінами та доповненнями 2015, 2018рр.); Положенні про систему забезпечення якості <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf> пп.2.2.1; 2.2.3; 10; Етичному кодексі здобувача вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae120f35.pdf>, п.IV, п.п.1-4; Концепції внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти ступеня «Доктор філософії» <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/a4f327cacede8fefe534a0bd6fea561.pdf> 100 % здобувачів ознайомлені з відповідними документами.

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

Перевірка на наявність запозичень здійснюється з використанням відповідних технологій та комп'ютерних програм, які перебувають у відкритому доступі у мережі Інтернет. Для перевірки рекомендується використовувати програми UNICHEK. КНТЕУ укладено договір із ТОВ «Антиплагіат» для перевірки дисертацій та наукових статей на наявність у них академічного плагіату з використанням технічної бази відповідних контрагентів. Для аспірантів КНТЕУ така перевірка безкоштовна.

Для викладачів університету, науково-педагогічних та наукових працівників дотримання академічної доброчесності передбачає: посилаання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти; об'єктивне оцінювання результатів навчання.

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

Розроблено Етичний кодекс <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae120f35.pdf>, Довідник здобувача <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=20081&uk>, затверджено Положення <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>. Вищезазначені документи та інформація щодо недопущення плагіату, листи Міністерства освіти і науки України щодо порушень академічної доброчесності, запобігання та виявлення академічного плагіату оприлюднено на сайті КНТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=906&uk>. Щорічно у межах Вищої педагогічної майстерності, наукових семінарів, під час викладання дисципліни «Методологія наукових досліджень», зустрічей ректора, проректора з наукової роботи, деканів, завідувачів кафедр, гарантів програм, наукових керівників, співробітників відділу аспірантури і докторантури з аспірантами обговорюються питання дотримання Етичного кодексу та академічної доброчесності і не допущення плагіату. 100% здобувачів підтверджують популяризацію КНТЕУ академічної доброчесності.

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

Порушень академічної доброчесності за звітний період не виявлено. 100% здобувачів підтверджують, що в КНТЕУ дотримуються політики академічної доброчесності.

## **6. Людські ресурси**

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

Процедури конкурсного добору викладачів ОП є прозорими і забезпечують необхідний рівень професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми, сприяють мінімізації плинності кадрів. Відповідно до Положення ... <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/3f44aced071f859bd50154233523d8c5.pdf> встановлюються вимоги до викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми: освіта, наявність наукового ступеня, вченого звання, академічна та професійна кваліфікація.

Після оголошення умов конкурсного відбору, на засіданні кафедри, куди загальноуніверситетська конкурсна комісія передає пакет документів, здійснюється обговорення кандидатур, їх рівень кваліфікації, освіта, професійні навички. Для підтвердження рівня професійної кваліфікації кандидатом може бути прочитана відкрита лекція або проведено практичне заняття, представлено створені особисто навчально-методичні та наукові праці тощо (п. 5.3 Положення). Науковими керівниками можуть бути лише доктори наук. Відповідно до п. 5.3 Концепції <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/a4f327cacede8fefe534a0bd6fea561.pdf> надання дозволу кандидатам наук (докторам філософії) здійснювати наукове керівництво здобувачами вищої освіти приймає вчена рада Університету за пропозиціями від вчених рад факультетів. 100% здобувачів підтверджують забезпечення необхідного рівня викладачів.

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

В університеті реалізовано проекти щодо участі роботодавців в реалізації освітнього процесу. До проведення занять залучаються відомі вчені та провідні практики (план проведення лекцій розміщено на сайті <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/a0792e279bddb04b890c05d1d134adf5.pdf> У межах інформаційно-дискусійної платформи «Майстерня професійного зростання» Центром розвитку кар'єри разом з роботодавцями було проведено у 2018-2019 н.р. 320 заходів, серед яких майстер-класи, ворк-шопи, тренінги тощо. (інформація про заходи розміщується на сайті університету в розділі «Новини»). З 2016 року в університеті спільно з компанією «Arricano» реалізується освітній проект Business2Students, який надає можливість отримати нові знання та набути практичні навички. Зокрема, у 2019 р. до аудиторних занять були залучені експерти: у галузі безпеки харчових продуктів та розроблення продуктів спеціального призначення зав. лабораторії профілактики аліментарно-залежних захворювань ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М.

Марзеєва НАМНУ», д.м.н., проф. М.П. Гуліч; у галузі інноваційних технологій перероблення молочно-білкової сировини доктор технічних наук, професор Г.В.Дейниченко (ХДУХТ).

Зацікавленість роботодавців у співпраці з університетом щороку зростає, про що свідчить кількість укладених договорів та угод зі стейкхолдерами.

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

Щороку в межах договорів про співробітництво до проведення аудиторних занять на ОП залучаються провідні вчені, фахівці галузі. Інформація про тему та терміни проведення лекцій розміщується на сайті університету <https://knute.edu.ua/file/MzEyMQ==/ao792e279bddbo4b890co5d1d134adf5.pdf>.

Перед аспірантами, що навчаються за спеціальністю «Харчові технології» виступали Кнуд Ерік Ларсен (Данія), Девід Мішель Мізон (Великобританія) фахівці галузі, всесвітньо відомі майстри з кулінарного та кондитерського мистецтва, члени Всесвітнього гастрономічного інституту, експерти та члени журі міжнародних змагань. Протягом 2019-2020 року вони провели серію майстер-класів із презентацією класичних і новітніх технік роботи із харчовими продуктами. У 2019 році майстер-класи проводив В. Тимчишин – відомий український ресторатор, розробник креативного меню для закладів ресторанного господарства. Начальник технологічного відділу ТОВ «МПС Україна» О.В.Сабіров був запрошений на науковий семінар «Інноваційні технології та товари» для обговорення питань впровадження технологічних новацій в практику роботи підприємств ресторанного бізнесу.

100% здобувачів підтверджують залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.

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

Усі викладачі КНТЕУ проходять раз на п'ять років обов'язкове підвищення кваліфікації згідно із затвердженого Плану підвищення кваліфікації <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/o3f50c61d9d78a815d9efea6e451e8fe.pdf>. Професійному розвитку викладачів сприяє проведення науково-методичних семінарів («Інтеграція результатів наукових досліджень в освітній процес», «Академічна доброчесність», «Формування іміджу викладача «Ораторське мистецтво: інструменти викладача та науковця», тощо).

Відповідно до статуту КНТЕУ (п.3.23) науково-педагогічні працівники підвищують свою кваліфікацію шляхом навчання у докторантурі, стажування у закладах вищої освіти, науково-дослідних установах, у закладах післядипломної освіти, у т.ч. закордонних, у строки та порядку, що визначені Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних і педагогічних працівників КНТЕУ

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=756&uk>.

Проф. Федорова Д.В. закінчила навчання у докторантурі зі своєчасним захистом дисертації; проф. Гніцевич В.А. підвищила свою кваліфікацію у НАПН України ДВЗН «Університет менеджменту освіти», Центральний університет післядипломної педагогічної освіти. У 2019 р. професори Юдіна Т.І. та Гніцевич В.А. пройшли наукове стажування у Вищому Семінаріумі Духовного Університету Кардинала Стефана Вишинського (Польща, м. Варшава), проф. Кравченко М.Ф. – у Пряшівському університеті (Словаччина).

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

В КНТЕУ діє Положення <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/25a75f1551992d22ccea8152c31d5ce6.pdf>, яким передбачено врахування рейтингу при моральному та матеріальному стимулюванні та призначенні на посаду. Керівництво університету визначає порядок, встановлює розміри доплат, надбавок, премій, матеріальної допомоги та заохочення науково-педагогічних та наукових працівників.

За досягнення високих результатів праці науково-педагогічні працівники можуть бути представлені до державних нагород, присвоєння почесних звань, відзначені преміями, цінними подарунками, грамотами, іншими видами морального і матеріального заохочення.

За винятково значний особистий внесок у розвиток Університету, в справу підготовки висококваліфікованих фахівців, розвиток науки науковій та науково-педагогічні працівники Університету можуть бути удостоєні звання «Почесний професор КНТЕУ».

Професійному розвитку викладачів сприяє також проведення на постійній основі науково-методичних семінарів, тематика яких носить актуальний характер. В університеті функціонує Вища школа педагогічної майстерності <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/86bbd31bdb15130266c81ef1dd2464e3.pdf>, метою якої є підвищення кваліфікації викладачів, поширення педагогічного досвіду, підготовка нової генерації викладачів.

Керівництво університету систематично реалізує політику щодо професійної діяльності викладачів, що пов'язане з їх соціальною значущістю, умовами праці, можливостями особистісного зростання і самореалізації.

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

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

Матеріально-технічна база університету відповідає міжнародним стандартам щодо забезпечення освітнього процесу комп'ютерною технікою, програмним забезпеченням, лабораторним обладнанням тощо що дозволяє повною мірою досягти визначених ОП цілей та програмних результатів навчання. Навчальні аудиторії оснащені сучасним

демонстраційним обладнанням, лабораторії – необхідним устаткуванням. В університеті налічується 50 комп'ютерних кабінетів. Функціонує сучасний комплекс SMART-бібліотека – відкритий простір, заснований для проведення лекцій, майстер-класів, презентацій і зручної роботи аспірантів. Лекційні аудиторії оснащені широкоформатними LED дисплеями.

Ефективно функціонує сайт бібліотеки КНТЕУ (<http://lib.knute.edu.ua/>), де представлена повна інформація про фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних).

Університету надано безкоштовний доступ до наукометричних баз даних – Scopus та Web of Science.

Функціонує сучасна зона коворкінгу «KNUTEHUB» для самоорганізації молодих науковців для спільної роботи. Навчально-методичне забезпечення ОНП, що сприяє досягненню цілей, завдань та ПРН є у вільному доступі на офіційному сайті КНТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=36453&uk>.

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

Відповідно до п. 4.9 Статуту КНТЕУ, основні права аспірантів та інших осіб, які здобувають освіту в Університеті, передбачені законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту». Аспіранти та інші особи, які здобувають освіту в Університеті, мають право на безпечні та нешкідливі умови навчання і праці. В університеті створені сприятливі соціально-побутові умови. Кампус університету, окрім навчальних корпусів, налічує: 6 гуртожитків, 7 кафетеріїв та 5 їдалень, різноманітні спортивні об'єкти (16 різноманітних спортивних секцій), медпункт та інші побутові пункти, 2 бази відпочинку на Чорному морі. Передбачена можливість участі у діяльності Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених з метою проведення наукових досліджень і запровадження їх результатів у практичну діяльність. Університет забезпечує безоплатний доступ викладачів і аспірантів до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми 181 «Харчові технології». З метою виявлення потреб і задоволення інтересів здобувачів періодично проводяться соціологічні дослідження. За результатами анкетування з цього питання у 100% респондентів ці потреби задовольняються.

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

Стратегією розвитку університету <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/d4ae46014b85e67ca2f6a89a393ee4e2.pdf> передбачено формування корпоративної культури, соціальної відповідальності, підвищення мотивації та дотримання безпечних умов праці.

Безпечність освітнього середовища здійснюється забезпеченням дотримання правил санітарної, пожежної безпеки, охорони праці. Для аспірантів проводяться інструктажі з техніки безпеки та пожежної безпеки у кожній із науково-дослідних лабораторій. Процедура фіксується у відповідних журналах.

Працює Центр педагогічних та психологічних досліджень, де розробляються шляхи оптимізації навчальної діяльності на основі вивчення та врахування особливостей психофізіологічних функцій здобувачів, їх індивідуальних психофізіологічних особливостей, їх адаптаційних можливостей, зосереджуючи особливу увагу на розробленні комплексу впливів на конкретного здобувача з урахуванням його психофізіологічних характеристик. Психофізіологічне забезпечення навчальної діяльності здобувачів спрямовується на усунення та корекцію негативних емоційних проявів, поліпшення психологічної стійкості, попередження та профілактику негативного впливу стресових факторів, підвищення ефективності працездатності.

В університеті для всіх учасників надаються безкоштовні психологічні консультації, а також проводяться психологічні тренінги.

За результатами анкетування з цього питання у 100% аспірантів вважають, що КНТЕУ забезпечує безпечність освітнього середовища.

### **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?**

Механізми освітньої та організаційної підтримки викладений у Довіднику <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=20081&uk>, який окреслює права та обов'язки здобувача, порядок формування індивідуального навчального плану та плану наукової роботи тощо.

Інформаційна підтримка здійснюється за допомогою інформаційних ресурсів університету, а саме, за допомогою офіційного сайту університету, сторінок університету у соціальних мережах, інформаційних екранів та стендів тощо. Кафедра пропонує здобувачам третього ступеня освіти за ОНП 181 «Харчові технології» консультативну підтримку. Аспірантам першого року навчання пропонується ознайомлення з напрямками наукової роботи викладачів (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=51&uk>), актуальними вітчизняними і зарубіжними дослідженнями. Пропонуються консультативні семінари з організації і планування дослідження, з підготовки і подання наукових публікацій до міжнародних фахових журналів і видань. Надається інформація про можливість співпраці та про партнерські зв'язки кафедри з іншими науково-дослідними закладами України. Аспіранти мають нагоду отримати індивідуальні консультації, представити на кафедральних науково-методичних семінарах результати дослідження, провести його обговорення та спланувати подальші кроки з удосконалення дослідницької роботи. Надається також інформація щодо програм іноземних фондів для проведення досліджень за кордоном. Здобувачі отримують консультації щодо апробації результатів дисертації, ознайомлюються з перебігом підготовки дисертаційної роботи до захисту та з процедурою захисту дисертаційної роботи. Кафедра сприяє встановленню контактів молодих



науковців із роботодавцями в університетах та академічних інститутах України та докладає зусиль для підтримання подальших наукових контактів із випускниками з метою розширення науково-дослідницької бази. Академічна стипендія аспірантам, які навчаються за очною (денною) формою, встановлюється у розмірі 90 відсотків відповідного посадового окладу, нарахування здійснюється відповідно до Правил призначення академічних стипендій <https://knute.edu.ua/file/MjIxNw==/978d58b8a192cafbod09728cbaa4a00.pdf>. Аспіранти мають право на роботу у режимі неповного робочого часу (але не більше, ніж на 0,5 ставки за займану посадою). При цьому академічна стипендія виплачується у повному обсязі. Аспірантам, які приїхали на навчання до м. Києва з інших регіонів держави, а також інших країн, пропонується гуртожиток. Після поселення між Університетом і аспірантом укладається контракт на право проживання в гуртожитку, де передбачені права та обов'язки адміністрації КНТЕУ та аспірантів, а також відповідальність сторін щодо їх виконання. За результатами анкетування 75% респондентів задовольняють такі механізми.

**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)**

здійснюється з урахуванням чинних норм законодавства. Керівництвом університету забезпечено доступ осіб з особливими потребами до приміщень університету, гуртожитків: навчальний корпус А обладнаний підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями; у навчальному корпусі Д, актовій залі Конгрес-центру (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків; у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями); сходові майданчики обладнані поручнями; в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини. Здобувачі з вадами опорно-рухового апарату отримують ключі від ліфтів. У центральному корпусі та Конгрес-центрі обладнані санвузли для осіб з обмеженими фізичними можливостями. Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів. Усі основні приміщення університету мають природне освітлення, враховано розташування меблів і обладнання відповідно до санітарних вимог. На даній освітньо-науковій програмі особи з особливими освітніми потребами відсутні.

**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?**

Врегулювання конфліктних ситуацій в університеті регламентується Статутом <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf>, Антикорупційною програмою <https://knute.edu.ua/file/MTc=/67a798b6a5efce08398afe576098e66a.pdf>, Правилами внутрішнього розпорядку в КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/992d76adof2235e4229f99604b2b426e.pdf>, Етичним кодексом здобувача вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTeyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae120f35.pdf>, Положенням про дотримання академічної доброчесності <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf>, Колективним договором <https://knute.edu.ua/file/MTc=/53b99ac9c3740c64d312347a73342880.pdf>. Для виконання норм Положення про дотримання академічної доброчесності створено Комісію з питань етики та академічної доброчесності. Комісія створюється як незалежний орган і керується у своїй діяльності Конституцією України, законодавством у сфері освіти та вищої освіти, нормативно-правовими актами Міністерства освіти і науки України, Статутом КНТЕУ, Правилами внутрішнього розпорядку, іншими нормативними документами КНТЕУ та Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ. Комісія розглядає заяви про порушення норм цього Положення від науково-педагогічних, співробітників, здобувачів освіти, а також за заявою сторонніх осіб, за зверненням Міністерства освіти і науки України, установ, організацій, підприємств. Комісія за результатами проведених засідань готує вмотивовані рішення у вигляді висновків щодо виявлення чи не виявлення порушень. Статутом КНТЕУ, пунктом 3.13, передбачено, що усі члени трудового колективу Університету зобов'язані дотримуватися вимог Антикорупційної програми КНТЕУ, а відповідно до 4.10 – дотримуватися вимог Етичного кодексу здобувача вищої освіти КНТЕУ. Пунктом 4.9. Статуту університету визначено, що аспіранти та інші особи, які здобувають освіту в Університеті, мають право на захист від приниження честі та гідності, будь-яких форм насильства та експлуатації, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти. У свою чергу, згідно з пунктом 3.13. Статуту КНТЕУ, науково-педагогічні, наукові працівники Університету зобов'язані захищати здобувачів освіти під час освітнього процесу від будь-яких форм фізичного та психічного насильства, приниження честі та гідності, дискримінації за будь-якою ознакою, пропаганди та агітації, що завдають шкоди здоров'ю здобувача освіти, запобігати вживанню ними та іншими особами на території закладів освіти алкогольних напоїв, наркотичних засобів, іншим шкідливим звичкам. 75% здобувачів ознайомлені з процедурою врегулювання конфліктних ситуацій.

## 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Концепцією внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти ступеня «доктор філософії» <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/a4f327cacede8fefe534a0bd6fea561.pdf>, Положенням про розроблення та реалізацію освітньо-наукових програм КНТЕУ третього рівня вищої освіти <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/c9f4560b003a224271f447422cd20688.pdf> та Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.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?**

Перегляд ОНП «Харчові технології» відбувається регулярно. Критерії, за якими відбувається моніторинг та удосконалення ОНП в процесі їх реалізації, формуються у результаті зворотнього зв'язку з науково-педагогічними працівниками, здобувачами вищої освіти, випускниками, партнерами та роботодавцями, так і внаслідок прогнозування розвитку спеціальностей та потреб суспільства. Регулярний моніторинг та удосконалення освітньо-наукової програми в процесі її реалізації організовує гарант ОНП Притульська Н.В. із залученням членів робочої групи з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей та створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для аспірантів.

Освітня програма регулярно переглядається і удосконалюється робочою групою із залученням стейкхолдерів. Зібрана інформація аналізується, і освітня програма адаптується для забезпечення її відповідності вимогам. Освітні програми КНТЕУ переглядаються регулярно, але не рідше одного разу на 3 роки. Оновлені освітні програми є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти системи управління якістю КНТЕУ, включаються до Інформаційних пакетів ЕКТС <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/beeb6ef05b590d3acdd80682e2ec7c04.pdf>, які щорічно оприлюднюються на офіційному сайті КНТЕУ.

У результаті такого перегляду ще у 2017 році програми наукових семінарів «Кваліметрія» та «Законодавчо-нормативна база безпечності та якості товарів» трансформовано в науковий семінар «Безпечність та якість продуктів і товарів», питання семінару «Сучасні методи досліджень» увійшли в «Інноваційні технології і товари». Дисципліна «Філософія науки» – у «Філософський світогляд ХХІ століття», «Інформаційні технології моделювання економічних процесів» – у «Математичне моделювання у наукових дослідженнях», «Психологія бізнесу» – у «Педагогіку вищої освіти». Трансформації затверджені відповідними наказами КНТЕУ (№ 2517 від 07.09.2016 р., № 143 від 25.01.2017 р.).

Робота над оновленням ОНП «Харчові технології» тривала протягом 2019 р. і затверджена у 2020 р. Так, порівняно з ОНП 2016 року вилучені освітні компоненти «Бібліографія», «Коректура та редагування наукових текстів», «Психологія бізнесу», «Кваліметрія». Введено нові освітні компоненти «Науковий текст», «Кваліметрія інноваційних товарів», «Інжиніринг харчових продуктів», наукові семінари «Технологія продуктів спеціального призначення», «Експертна оцінка харчової продукції», науковий семінар за темою дисертаційної роботи. Оновлена ОНП «Харчові технології» є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти системи управління якістю КНТЕУ.

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

Відповідно до Статуту КНТЕУ, особи, які здобувають освіту, беруть безпосередню участь у засіданнях вченої ради КНТЕУ. Згідно з пунктом 6.8. Статуту КНТЕУ до складу вченої ради Університету входять виборні представники аспірантів, докторантів, слухачів, асистентів-стажистів, керівники органів студентського самоврядування КНТЕУ відповідно до квот. Здобувач вищої освіти за спеціалізацією «Харчові технології» Гончар Ю.М. (аспірантка 4 року навчання) була залучена до процесу перегляду та оновлення ОНП «Харчові технології». Вона брала участь у розробленні ОНП та надавала конкретні пропозиції щодо уточнення переліку дисциплін освітньої складової з метою внутрішнього забезпечення якості ОНП. Враховані пропозиції аспірантів Рибчук Л.А. та Безрученко О.М. 75% здобувачів залучені до процесу періодичного перегляду ОНП.

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

З 2011 р. в КНТЕУ започатковано формування груп резерву вступників до аспірантури. До групи резерву включаються студенти, що навчаються на ОП «магістр» та демонструють високі результати навчання, що регламентується Положенням про резерв вступників до аспірантури та докторантури КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/5c4fad4874e18741e9e44056a3c09ca3.pdf>.

Рада студентського самоврядування в своїй структурі має науковий сектор, члени якого входять до складу Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених.

Згідно з Положенням Про наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених <http://ntsadtamv.knteu.kiev.ua/wp-content/uploads/2018/03/Положення-Наукове-товариство-2017-1.pdf>, до складу якого входять представники РСС, серед основних завдань передбачено сприяння формуванню умов для розкриття

наукового потенціалу та пошук талановитих дослідників серед здобувачів першого та другого рівнів вищої освіти, сприяння підвищенню якості наукових досліджень та впровадженню результатів науково-дослідної роботи; сприяння формуванню особистості дослідника.

Згідно з пунктом 6.8. Статуту КНТЕУ до складу вченої ради Університету входять виборні представники аспірантів, докторантів, слухачів, асистентів-стажистів, керівники органів студентського самоврядування КНТЕУ відповідно до квот.

100% здобувачів володіють інформацією щодо участі студентського самоврядування у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОНП.

### **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**

Роботодавців, а саме Бондаренко Т.М. – заст. голови ПрАТ «Полус», Забігайло Т.С. – директора навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ, безпосередньо залучено до процесу розроблення ОНП «Харчові технології» у 2016 році. У 2019 році стейкхолдери (Сабіров О.В. – начальник технологічного відділу ТОВ «МПС Україна», канд.техн.наук та Чуницька Л.П. – експерт з харчових технологій та міжнародного сервісу у закладах HoReCa) брали участь у засіданнях проектних груп з обговорення ОНП «Харчові технології», вносили пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення ОНП. ОНП «Харчові технології» має декілька зовнішніх партнерів, з якими укладено меморандуми про співпрацю, вони дають можливість залучити досвід, професійні компетенції та ресурси стейкхолдерів.

Два рази на рік на Ярмарку вакансій і Дні кар'єри та у разі потреби Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень шляхом опитування збираються пропозиції від роботодавців для перегляду ОНП. Результати опитувань було враховано кафедрою технологій і організації ресторанного господарства та групою забезпечення спеціальності, та на основі аналізу одержаних даних опитувань, що проводились Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень до ОНП «Харчові технології» було внесено актуальні зміни під час останнього перегляду.

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

В університеті з 2001 року функціонує Центр розвитку кар'єри [https://knute.edu.ua/blog/read?](https://knute.edu.ua/blog/read?p=Centr%20rozvitku%20kar'E2%80%98eri&uk)

[p=Centr%20rozvitku%20kar'E2%80%98eri&uk](https://knute.edu.ua/blog/read?p=Centr%20rozvitku%20kar'E2%80%98eri&uk), одним із завдань якого є координування роботи факультетів та випускових кафедр щодо моніторингу кар'єрного шляху випускників, залучення їх до заходів, що сприяють кар'єрному розвитку студентів і аспірантів (майстер-класи, відкриті лекції, презентації, ворк-шопи, Дні університету). Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень спільно з кафедрою технологій і організації ресторанного господарства щорічно проводяться опитування випускників поточного року, таким чином формується база випускників та випускників минулих років щодо їх кар'єрного шляху. Опитування відбувається під час відзначення Дня Університету (1 раз на рік) та протягом року: он-лайн форма анкети розповсюджується через соцмережі та електронні адреси випускників. Пропозиції випускників вивчаються та враховуються при формуванні та оновленні освітніх програм. Результатом опитування випускників, також є видання трьох збірників «Випускники КНТЕУ» <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/0055198a448dbd68730ba6a64cbc7601.pdf> 2008р., 2008р., 2016р., останній розміщено на сайті університету в розділі «Загальна інформація» підрозділі «Видання».

### **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?**

Щорічно на кафедрі технологій і організації ресторанного господарства проходить внутрішній, а також зовнішній аудит СУЯ. Під час внутрішнього та зовнішнього аудитів за період 2016-2019 р.р. недоліків щодо реалізації ОНП «Харчові технології» не було виявлено.

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

Акредитація ОНП «Харчові технології» здійснюється вперше.

У 2019 році КНТЕУ провів акредитацію освітньої програми «Харчові технології» освітнього рівня «магістр». На підставі проведеної акредитації експертна комісія засвідчила, що організаційне, кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне, інформаційне забезпечення, якість підготовки фахівців та внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності за освітньо-професійними програмами відповідають встановленим акредитаційним вимогам та дозволяють забезпечити державну гарантію якості освіти.

Поряд із цим з метою підвищення рівня якості підготовки фахівців експертна комісія надала рекомендації за кожною освітньою програмою, що була акредитована.

Вчена Рада КНТЕУ розглянула ці рекомендації та прийняла постанову від 31 січня 2019 року (протокол № 5, п.5)

«Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми», де зазначені завдання, встановлені експертними комісіями з акредитації, строки та виконавців.

Під час удосконалення ОНП з 2016 року були враховані пропозиції:

- здобувачів вищої освіти та випускників, оскільки систематично проводиться онлайн-опитування та опитування на Дні Університету;

- роботодавців (результати обговорення зустрічей зі стейкхолдерами, їх опитування під час Ярмарок вакансій, Днів кар'єри, онлайн-опитування, які проводяться Центром розвитку кар'єри та Центром педагогічних та психологічних досліджень; результати меморандумів, укладених з роботодавцями як зовнішніми партнерами освітніх програм, відповідно до яких зовнішній партнер бере участь у засіданнях проектних груп з обговорення ОП, вносить пропозиції з актуалізації змісту окремих дисциплін, удосконалення інформаційного забезпечення ОП;

- академічної спільноти (результати обговорення круглих столів, конференцій, семінарів, лекцій відомих вчених та провідних фахівців-практиків та іншої спільної діяльності відповідно до договорів про наукове співробітництво) Пропозиції стейкхолдерів та питання удосконалення змісту ОНП регулярно розглядаються на засіданнях групи забезпечення спеціальності.

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

Відповідно до Положення про розроблення та реалізацію освітньо-наукових програм КНТЕУ третього рівня вищої освіти <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/c9f4560b003a224271f447422cd20688.pdf> учасники академічної спільноти, а саме аспіранти, що навчаються за спеціальністю «Харчові технології», члени групи забезпечення спеціальності та викладачі кафедри залучаються до процедур внутрішнього аудиту, приймають участь в обговоренні ОНП «Харчові технології» з метою внутрішнього забезпечення якості, надають конкретні пропозиції щодо забезпечення якості та змісту дисциплін освітньої складової.

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

З 2009 року функціонує Система управління якістю КНТЕУ <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=1362&uk>. Структура системи управління якістю університету має багаторівневу структуру. Вчена рада і Ректор приймають системоутворюючі рішення. Розподіл відповідальності між структурними підрозділами КНТЕУ у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти викладено у Положенні про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/1e05580cebe9e7069ff4390a9845e001.pdf>, яке визначає основні засади політики Університету у сфері якості, системну консолідацію зусиль щодо її забезпечення через доведення змісту до керівників структурних підрозділів.

Відповідальними за функціонування СВЗЯ КНТЕУ є ректор та керівник СУЯ КНТЕУ. Відповідальними за процеси СВЗЯ є проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, керівники підрозділів, керівники груп забезпечення спеціальностей, гаранті освітніх програм та уповноважені особи. Відповідальні за процеси СВЗЯ та діяльність в межах процесів є підзвітними керівнику СУЯ КНТЕУ. Керівник СУЯ КНТЕУ є підпорядкованим і підзвітним безпосередньо Ректору КНТЕУ Відповідальність за забезпечення якості освіти покладені на робочу групу. Гарантом освітньої програми та керівником робочої є проф. Пritульська Н.В. До складу робочої групи включено провідних фахівців (проф. Кравченко М.Ф., проф. Гніцевич В.А.).

## **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?**

Регулювання прав та обов'язків учасників освітнього процесу здійснюється при дотриманні норм Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» тощо та положень установчих документів:

Статут КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/d7be9a8153b0c11edc3640197791d100.pdf> ;

Етичний кодекс здобувача вищої освіти Київського національного торговельно-економічного університету <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/dco09c9856967b80bb56d6f5ae12of35.pdf>;

Положення про порядок підготовки здобувачів вищої освіти доктора філософії у КНТЕУ <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/d90a6c58922d38c20a08oad6d6b10325.pdf>;

Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів <https://knute.edu.ua/file/MjExMzA=/ocf1eee352a9fb8fb476970d47685b6d.pdf>;

Положення про порядок атестації аспірантів, докторантів <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/eb173f83b67e4606a571791c616b5481.pdf>;

Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктор філософії у Київському національному торговельно-економічному університеті <https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/4dbb83896b3719ad9f5d604f75ce2ea5.pdf>.

Права та обов'язки учасників освітнього процесу прописані у Договорі між адміністрацією КНТЕУ і здобувачем вищої освіти про навчання та виконання Правил внутрішнього розпорядку.

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

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=33019&uk>

### **Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про**

## 10. Навчання через дослідження

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

Наукові інтереси аспірантів відображені в Тематиці наукових досліджень

<https://knute.edu.ua/file/MTEyNDI=/e6c2909b7d7cca1df20545dba8c83247.pdf>, та повністю охоплює можливі напрями наукових досліджень.

Відповідно Положення <https://knute.edu.ua/file/NzM1OQ==/6ef517b3e1c4d2cfc9a505b2707f4502.pdf> складовими ОНП передбачено компоненти, націлені на набуття аспірантом фахових компетентностей. Вибіркова частина надає право вибору навчальних дисциплін із врахуванням специфіки дослідження.

Професійна підготовка забезпечена дисциплінами: «Методологія наукових досліджень», «Організація наукового експерименту», «Науковий текст», «Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері» та науковими семінарами «Безпечність та якість продуктів і товарів», «Інноваційні товари і технології», Науковий семінар за темою дисертаційної роботи.

Вибіркові дисципліни «Інформаційні технології в наукових дослідженнях», «Статистичні методи аналізу та прогнозування», «Ораторське мистецтво», «Комерціалізація інтелектуальної власності», «Кваліметрія інноваційних товарів», «Інжиніринг харчових продуктів» забезпечують набуття загальних та фахових компетентностей.

Достатній рівень комунікації в міжнародному науковому середовищі забезпечується вивченням іноземної мови.

Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником, дає можливість аспіранту задовільнити власні наукові інтереси. Аналіз анкетування визначив, що дисципліни зі спеціальності відповідають науковим інтересам 100% опитаних.

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

Зміст ОНП «Харчові технології» забезпечує підготовку аспірантів до дослідницької діяльності. Викладання відповідних дисциплін сприяє їх умінню ефективно здійснювати пошук наукових джерел; планувати наукову роботу («Методологія наукових досліджень»). Набуття навичок грамотно й коректно цитувати джерела, знати композиційну структуру наукових текстів, оперувати мовою і стилем відповідно до чинних норм для технічних текстів здійснюється під час вивчення дисципліни «Науковий текст». Викладання дисциплін з іноземної мови академічного спілкування та іноземної мови професійного спрямування забезпечує можливості для апробації результатів досліджень за кордоном. Актуальним є поняття інтелектуальної власності та правова охорона авторського права («Інтелектуальна власність у науково-дослідній сфері», «Комерціалізація інтелектуальної власності»).

ОНП «Харчові технології» забезпечує можливість здійснювати науково-дослідницьку діяльність, проводити самостійні наукові дослідження в межах спеціальності, володіти понятійним апаратом; набуття навичок аналізу та оформлення результатів наукових досліджень («Організація наукового експерименту», «Інноваційні технології і товари», «Безпечність та якість продуктів і товарів», «Статистичні методи аналізу та прогнозування»).

75% здобувачів відповіли, що освітні компоненти сприяють їх науковому світогляду та дослідницькій діяльності.

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

Змістом ОНП «Харчові технології» 2016 р. передбачено вивчення дисциплін «Ораторське мистецтво» (3 кредити ЄКТС) та педагогічна практика (3 кредити).

Проходження педагогічної практики передбачається на другому році навчання для аспірантів очної (денної) форми і включає навчально-методичну роботу (підготовка до занять, методична робота, відвідування та аналіз занять, відвідування консультацій) та аудиторне навантаження (проведення семінарів, практичних занять).

Під час відвідування занять викладачів відповідних дисциплін, аспіранти мають змогу ознайомитися з різними способами структурування і представлення навчального матеріалу, способами активізації навчальної діяльності, особливостями професійної риторики, з різними способами та прийомами оцінювання навчальної діяльності.

За результатами моніторингу, в ОНП «Харчові технології» 2020 року введено дисципліну «Педагогіка вищої освіти» як обов'язкову компоненту. Проходження педагогічної практики передбачається для аспірантів на першому році навчання в межах вивчення дисципліни «Педагогіка вищої освіти» і становить 20 академічних годин, у тому числі: 10 годин навчально-методичної роботи (підготовка до занять, методична робота, відвідування та аналіз занять, відвідування консультацій); 10 годин – аудиторне навантаження (проведення лекцій, семінарів (практичних), лабораторних занять).

75% здобувачів відповіли, що освітні компоненти забезпечують підготовку до викладацької діяльності.

### **Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямом досліджень наукових керівників**

На кафедрі функціонують 3 наукові школи. В рамках наукової школи проф. Кравченка М.Ф. «Харчові продукти

спеціального споживання» триває підготовка роботи Рибчук Л.А. «Технологія оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів із сироваткою сухою демінералізованою»; проф. Гніцевич В.А. «Технологія виробів заданої структури на основі молочної та рослинної сировини» – закінчується підготовка роботи аспіранткою Гончар Ю.М. на тему «Технології структурованих кулінарних виробів на основі молочної сироватки» і розпочата робота аспіранткою Лізанець М.В. «Технологія структурованих напівфабрикатів та кулінарних виробів на основі плодово-ягідної сировини».

Наукова школа проф. Юдіної Т.І. «Ресурсозберігаючі технології харчової продукції з використанням молочно-рослинної сировини». У 2016 році Юдіна Т.І. захистила дисертаційну роботу на здобуття наукового ступеня д.т.н. «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів скотин». На теперішній час керує підготовкою аспірантки Безрученко О.М. Тема роботи «Технологія безглютенових кексів з молочно-білковим концентратом скотин».

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

Дослідження в рамках підготовки дисертаційних робіт здійснюються в 4 науково-дослідних лабораторіях кафедр технології і організації ресторанного господарства; товарознавства, управління безпечністю та якістю»; інженерно-технічних дисциплін. Лабораторії оснащені спеціальним обладнанням та устаткуванням (таблиця 1 Додатків), що дозволяють здійснювати аналіз вихідної сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Здійснювати відпрацювання рецептур дослідних зразків харчової продукції аспіранти мають можливість у технологічній лабораторії на спеціальному устаткуванні: піч пароконвекційна, апарат низькотемпературного приготування, апарат шокової заморозки, комплект пекарський модульний: піч конвекційна, РАСОJET, шафа сушильна, подрібнювачі тощо.

Університет забезпечує безоплатний доступ аспірантів до інформаційних ресурсів. Публікація наукових здобутків аспірантів безкоштовно відбувається у науково-практичному журналі «Товари і ринки», що входить до переліку фахових видань України та щорічних збірників матеріалів міжнародних наукових конференцій КНТЕУ. Підготовка патентів та патентів на корисну модель здійснюється через наукову частину з оплатою всіх витрат університетом. Щороку в КНТЕУ проводяться наукові та науково-практичні конференції, симпозіуми, круглі столи, до участі яких залучаються аспіранти <https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=16291>

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

Долучення аспірантів до міжнародної академічної спільноти за науковою спеціальністю 181 «Харчові технології» здійснюється в напрямках:

1. Проведенням КНТЕУ Міжнародних науково-практичних конференцій, де аспіранти презентують результати наукових досліджень: (у 2019 році – «Туризм XXI століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності», м. Пряшів, Словачка Республіка – (Безрученко О.М., Гончар Ю.М.).
2. Участь у міжнародних конференціях за кордоном: International scientific conference “Perspective scientific research”, Morrisville, USA; International scientific conference “Achievements of world science”, Morrisville, USA; Міжнародні науково-практичні конференції «Переробка і управління якістю сільськогосподарської продукції», Мінськ; «Perspectives of science and education» Чехія, «Закупівлі, умови виробництва, обладнання та технології в удосконалення та покращенні економічної ефективності», республіка Узбекистан, «Україна – ЄС. Сучасні технології, економіка та право» (Словацька республіка, м. Кошице) – всі аспіранти кафедри.
3. Закордонні публікації у фахових виданнях та виданнях наукометричних баз даних, таких як: Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, EUREKA: Life Sciences, Scientific Journal «ScienceRise», Ukrainian Food Journal, які доступні широкому колу дослідників (Гончар Ю.М., Рибчук Л.А.).

Можливістю долучення до міжнародної академічної спільноти повністю забезпечені для 100% аспірантів.

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

Наукові керівники Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., брали участь у НДР «Розробка продуктів і раціонів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах та при проведенні бойових дій з відривом від баз постачання» (керівник д.т.н., проф. Притульська Н.В. ), що фінансувалася за рахунок державного бюджету. Вони також є керівниками та виконавцями 2 кафедральних ініціативних науково-дослідних тем «Технологія крафтових сирів із використанням нетрадиційної сировини» та «Інноваційні технології харчових продуктів спеціального призначення» №0119U100296.

Підготовлено 2 монографії, 37 статей у наукових виданнях, у т.ч. 17 статей у міжнародних наукометричних базах даних, зокрема 5 статей у виданнях, що індексуються у Scopus та Web of Science, 27 публікації в матеріалах конференцій, 23 патенти України на корисну модель, 8 державних стандартів України, технічні умови України. Результати впроваджено в діяльність: ТОВ «ДелМас ЛТД» (м. Київ, ТОВ «Капсулар» (м. Харків), ТОВ «СТРИТФУД ТОРГ» (м. Київ), ФОП «Кочеткова М.Ю.».

Окремі положення науково-дослідних робіт використано в освітньому процесі КНТЕУ при створенні науково-методичного забезпечення комплексу дисциплін у «Технологія спеціальних харчових продуктів», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство. Харчові продукти».

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

Заходи щодо дотримання академічної доброчесності регулюються Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти; Етичним кодексом здобувача вищої освіти Київського національного торговельно-економічного університету, Концепцією внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти ступеня «доктор філософії», Етичним кодексом ученого України  
<https://knute.edu.ua/file/MTc=/704bfd1dc87edaf99bb015f2e4478d64.pdf>.

На першій зустрічі керівництва із здобувачами обговорюються питання визначення неправомірних результатів дослідження; дотримання академічної доброчесності та недопущення плагіату. Науковий керівник та рецензенти здійснюють поетапну перевірку дисертаційної роботи на наявність запозичень, результати якої зазначаються у відгуках.

Перевірці на академічний плагіат підлягають наукові праці та наукові доповіді. У документах, які подаються до спеціалізованої вченої ради, надається довідка про підтвердження відсутності академічного плагіату у роботі. Рукописи статей повинні мати висновок щодо відсутності текстових запозичень та наявності письмової заяви автора (авторів) про відсутність плагіату у тексті статті.

Для перевірки рекомендується використовувати програми UNICHECK <https://unicheck.com/education>. Університетом укладено договір із ТОВ «Антиплагіат» для перевірки наукових робіт на плагіат. Для аспірантів КНТЕУ така перевірка безкоштовна.

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

Усі члени трудового колективу Університету зобов'язані: дотримуватися в освітньому процесі та науковій (творчій) діяльності академічної доброчесності та забезпечувати її дотримання здобувачами ступеня вищої освіти «Доктор філософії». За дії (бездіяльність), що Законом України «Про освіту» визнані порушенням академічної доброчесності, особа може бути притягнута до інших видів відповідальності з підстав та в порядку, визначених законодавством. Проведене опитування «Якість PhD-програм», відповідь на питання «Чи реагує КНТЕУ на порушення академічної доброчесності?» показало наступні результати: Так - 100%. Порушення академічної доброчесності науковими керівниками відсутні.

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

До сильних сторін ОП «Харчові технології» відносяться:

Забезпечення навчання висококваліфікованими, мотивованими до творчої роботи викладачами. Створення необхідних умов для опанування ними інноваційними освітніми технологіями, наукового зростання, мобільності, стимулювання до розробки авторських курсів, до наукової та інноваційної діяльності.

Працівники вільно обирають форми і методи викладання навчальних дисциплін, що відповідає принципам академічної свободи. При цьому врахування інтересів оцінюється шляхом постійного моніторингу рейтингових результатів діяльності працівників, зокрема враховується оцінка якості викладання здобувачами.

Дослідницька інфраструктура включає сучасне програмне та технічне забезпечення, у тому числі спеціалізоване, вільний доступ до всіх видів відкритої наукової інформації, бібліотек, інформаційних фондів університету, безкоштовний доступ до баз Scopus та Web of Science.

Освітні компоненти ОП переглядаються і удосконалюються для забезпечення їх відповідності вимогам щороку, враховуючи нові наукові дані та оприлюднені результати наукових досліджень в галузі новітніх технологій, сучасних досягнень науки, тощо.

Роботодавці, представники бізнесових структур, фахівці, здобувачі вищої освіти беруть участь у робочих групах із конструювання та вдосконалення освітніх компонентів ОП, розробленні пропозицій щодо їх оновлення.

Створена кафедрою платформа професійно-наукової комунікації сприяє розвитку наукової спільноти в галузі харчових технологій, активному обміну професійним досвідом, впровадженню новітніх технологій, активізації науково-дослідної роботи та здійсненню спільних інноваційних наукових проектів.

Здійснюється постійна підтримка аспіранта шляхом систематичного планування його роботи, включаючи планові консультації з науковим керівником; підвищення кваліфікації; тренінги, семінари; участь у виконанні науково-дослідних робіт тощо. В Університеті здійснюється підтримка аспірантів щодо участі їх у конкурсах на отримання грантової підтримки наукових досліджень та стипендій, заснованих на честь видатних діячів науки, освіти, культури, громадських діячів, а також заснованих Президентом України, Кабінетом Міністрів України, міжнародними та національними державними та недержавними органами, підприємствами, тощо

Слабкою стороною ОП є обмеження можливості міжнародної мобільності здобувачів, залучення до наукового керівництва вчених із-за кордону.

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

Перспективним напрямом розвитку ОП є активна інтеграція до світового, європейського освітнього та наукового простору; сприяння академічній мобільності аспірантів, реалізація міжнародних освітніх програм, можливість залучення провідних вчених, висококваліфікованих фахівців закладів ресторанного господарства, іноземних фахівців, зокрема шеф-кухарів, сертифікованих Всесвітньою асоціацією шеф-кухарів WorldChefs для викладання окремих тем, проведення майстер-класів, круглих столів, створення авторських сертифікатних програм; іноземних викладачів та науковців, що викладають інноваційні авторські курси за напрямками Food Science and Technology.

Передбачається розвиток наукової діяльності з врахуванням сучасних тенденцій харчової науки, постійна актуалізація тематики наукових досліджень. Планується налагодження стійкого зв'язку та реалізація спільних проектів із роботодавцями, бізнес-середовищем, провадження наукового консалтингу, бізнес-освіти, залучення іноземних викладачів та науковців до викладання окремих тем і проведення спільних досліджень. Планується продовжити роботу із формування нових міжнародних зв'язків кафедри та зміцнення професійного спілкування і співробітництва з існуючими міжнародними партнерами. Зокрема, на даний час розробляються сертифікатні програми за участю закордонних фахівців із кулінарного і кондитерського мистецтва. Викладачі кафедри беруть активну участь у підвищенні професійної майстерності аспірантів шляхом щорічної участі разом з аспірантами у різноманітних міжнародних кулінарних змаганнях. У 2020 р. запланована участь у 15-ти міжнародних конкурсах за кордоном, зокрема у Всесвітній Кулінарній Олімпіаді в Штутгарті (Німеччина). Кафедра планує наукове співробітництво у Open R&D Lithuania – платформі співробітництва із 14 литовськими університетами, 13 державними науково-дослідними інститутами за такими напрямками: «Інноваційні харчові технології для харчової промисловості», «Оздоровче харчування», тощо. Співробітництво передбачається у вигляді сумісних розробок наукових проблем, наукових публікацій, обмін інформацією, пропаганди наукових знань, впровадження у практику закладів ресторанного господарства нових технологій кулінарних та кондитерських виробів, проведення наукових досліджень аспірантів, надання пропозицій і науково обґрунтованих рішень для ресторанного бізнесу.

### **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

**ПБ: Мазаракі Анатолій Антонович**

Дата: 27.04.2020 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	
Іноземна мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова за професійним спрямуванням-англійська.pdf</i>	OREBcQzLlLlCnVpVupMsnp7tvUvubklMgRBs4Y5N+g=	<p>Комп'ютери: 24 (рік введення в експлуатацію 2017 р.). Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 ГБ DDR3-1333 + 2 ГБ DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 ТБ, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Комп'ютери: 14 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2018) Конфігурація ПК: Intel Atom, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2037 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту 2017). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core 2 Duo E7300, 2666 MHz MSI G31TM-P21 (MS-7529) 2 ГБ DDR2-800 DDR2, 2 ГБ DDR2-800 DDR2 ATI Radeon HD 4300/4500 Series (512 МБ) WDC WD5000AAKS-00V1A0 ATA Device (500 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Комп'ютери: 14 (рік введення в експлуатацію – 2018). Конфігурація ПК: DualCore Intel Celeron G3930, 2900 MHz Intel Sunrise Point H110 (Unknown Motherboard) 4 ГБ DDR4-2133 Intel(R) HD Graphics 610 (1 ГБ) TOSHIBA DT01ACA050 (500 ГБ, 7200 RPM, SATA-III).</p> <p>Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p> <p>Програмне забезпечення: SketchUp 2017 (ліцензії 24) Snetclass V8.3 (ліцензії 24) EuroTalk Movie Talk (ліцензії – 44)</p>
Іноземна мова академічного спілкування	навчальна дисципліна	<i>Іноземна мова академічного спрямування.pdf</i>	hs9LR/msYJpEWB2WnNqcyOfXpPSH8zY9ZE9KAb5X1Vo=	<p>Комп'ютери: 24 (рік введення в експлуатацію 2017 р.). Конфігурація ПК: QuadCore Intel Core i5-3340, 3200 MHz (32 x 100) ECS H61H-G11 2 ГБ DDR3-1333 + 2 ГБ DDR3-1333 Intel HD Graphics 2500 TOSHIBA DT01ACA100 (1 ТБ, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Комп'ютери: 14 (рік введення в експлуатацію – 2009, рік останнього ремонту 2018) Конфігурація ПК: Intel Atom, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 2037 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2010, рік останнього ремонту 2017). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core 2 Duo E7300, 2666 MHz MSI G31TM-P21 (MS-7529) 2 ГБ DDR2-800 DDR2, 2 ГБ DDR2-800 DDR2 ATI Radeon HD 4300/4500 Series (512 МБ) WDC WD5000AAKS-00V1A0 ATA Device (500 ГБ, 7200 RPM, SATA-II)</p>

				<p>Комп'ютери: 14 (рік введення в експлуатацію – 2018). Конфігурація ПК: DualCore Intel Celeron G3930, 2900 MHz Intel Sunrise Point H110 (Unknown Motherboard) 4 GB DDR4-2133 Intel(R) HD Graphics 610 (1 GB) TOSHIBA DT01ACA050 (500 GB, 7200 RPM, SATA-III). Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p> <p>Програмне забезпечення: SketchUp 2017 (ліцензії 24) Snetclass V8.3 (ліцензії 24) EuroTalk Movie Talk (ліцензії – 44)</p>
Філософський світогляд XXI століття	навчальна дисципліна	Філософський світогляд XXI століття.pdf	7AWFIQ6hkm2EBlo7jOoMFKau/1kaJLGIEkAUvIFg7Q=	<p>Комп'ютери: 18 (рік введення в експлуатацію 2008 р.). Конфігурація ПК: Intel Atom, 1600 MHz Intel Little Falls D945GCLF 1024 МБ DDR2 DIMM Intel(R) 82945G Express Chipset Family (64 МБ) Hitachi HDT721016SLA380 (160 GB, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Програмне забезпечення: Тестова база</p>
Науковий текст	навчальна дисципліна	Науковий текст.pdf	hfZtinQnQI/Vbty2Itz4eM3HR4hfYcLX3cnsIdhs3no=	<p>Комп'ютери: 20 (рік введення в експлуатацію 2009 р., рік останнього ремонту 2020). Конфігурація ПК: Intel Celeron 2,8 GHz 504 Mb DDR400 HDD 80 Gb Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p> <p>Програмне забезпечення: М.Е. Doc (ліцензії 20)</p>
Методологія наукових досліджень	навчальна дисципліна	Методологія наукових досліджень.pdf	oSxzncA2GwViuK14KYeDayIr4RfdrrEUiq6t4BjWR54=	<p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2012, рік останнього ремонту 2019). Конфігурація ПК: DualCore Intel Atom D2500, 1866 MHz 3Q TD2500G-P-Q3 2 GB DDR3-1333 Intel(R) Graphics Media Accelerator 3600 Series (256 MB) Hitachi HCC543216A7A380 (160 GB, 5400 RPM, SATA-II)</p> <p>Комп'ютери: 16 (рік введення в експлуатацію – 2007, рік останнього ремонту 2020). Конфігурація ПК: Intel Celeron 430, 1800 MHz (9 x 200) MSI 945GCM7 (MS-7507) 512 МБ DDR2-667 + 512 МБ DDR2-667 Intel(R) 82945G Express Chipset Family (256 МБ) Hitachi HDS721680PLA380 ATA Device (80 GB, 7200 RPM, SATA-II)</p> <p>Комп'ютери: 22 (рік введення в експлуатацію – 2018). Конфігурація ПК: DualCore Intel Celeron G3930, 2900 MHz Intel Sunrise Point H110 (Unknown Motherboard) 4 GB DDR4-2133 Intel HD Graphics 610 TOSHIBA DT01ACA050 (500 GB, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Комп'ютери: 21 (рік введення в експлуатацію – 2005, рік останнього ремонту 2019). Конфігурація ПК: Intel Celeron D, 2266 MHz Asus P4P800-VM 246 МБ DDR Intel(R) 82865G Graphics Controller (64 МБ) WDC WD400JB-00JJC0 (40 GB, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2019). Конфігурація ПК: QuadCore AMD Ryzen 3 3200G, 3972 MHz Asus Prime A320M-K 8 GB DDR4-2666 AMD Picasso (2 GB) ST1000DM010-2EP102 (1 TB, 7200 RPM,</p>

				<p>SATA-III)</p> <p>Комп'ютери: 22 (рік введення в експлуатацію – 2019). Конфігурація ПК: QuadCore AMD Ryzen 3 3200G, 3972 MHz Asus Prime A320M-K 8 GB DDR4-2666 AMD Picasso (2 GB) ST1000DM010-2EP102 (1 TB, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Комп'ютери: 15 (рік введення в експлуатацію – 2017). Конфігурація ПК: DualCore Intel Core i3-6100, 3700 MHz Asus H110M-R 8075 MB DDR4 Intel(R) HD Graphics 530 (1 GB) TOSHIBA DT01ACA050 (500 GB, 7200 RPM, SATA-III)</p> <p>Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p> <p>Програмне забезпечення: Скарб освіта (електронний банк) (ліцензій – 15) АФІНА - Бухгалтерія (ліцензій – 16) АФІНА - Заробітна плата (ліцензій – 16) АФІНА - Торгівля та Склад (ліцензій – 16) ПАРУС - Бухгалтерія (ліцензій – 16) ПАРУС - Заробітна плата (ліцензій – 16) ПАРУС - Торговля и Склад (ліцензій – 16) ConceptDraw Office (ліцензій – 22) gretl version 1.9.9 (ліцензій – 21) CurveExpert (ліцензій – 13) MD Declaration 2.270 (ліцензій – 13) MD Office (ліцензій – 13) MDForm (ліцензій – 13) Balanced (ліцензій – 22) Minitab 18 (ліцензій – 22) Oracle Crystal Ball (ліцензій – 22) Google Earth Pro (ліцензій – 15) GoToAssist Corporate (ліцензій – 15) STATISTICA 12.5.192.5 64-bit (ліцензій – 15) ПАРУС - Менеджмент и Маркетинг (ліцензій – 15) ПАРУС - Отель (ліцензій – 15) ПАРУС – Ресторан (ліцензій – 15)</p>
Педагогіка вищої освіти	навчальна дисципліна	Педагогіка вищої освіти.pdf	Uxv/E39alawEoqCOO1uIkuKbf6iNDvkVS8qqL/zzw5I=	<p>Бібліотека (<a href="http://www.lib.knteu.kiev.ua">www.lib.knteu.kiev.ua</a>). Комп'ютери: Impression P+ (2018 р.) - 6 шт. Impression P+ (2019 р.) - 25 шт. Impression NetBox U2 - 2 шт. 1. IBM ThinkCentre – 22 шт. 2. EXPERT – 18 шт. 3. Prime – 10 шт. Комплект презентаційний у складі: системний блок Impression NetBox U2, проектор BenQ MS531, екран настінний ручний ELITE SCREENS - 2 шт. - База даних компанії EBSCO Publishing. - EBSCO eBook Academic Collection. - SCOPUS наукометрична база. - Web of Science наукометрична база. - Законодавча база України (НАУ). - Відкриті Архіви України (oai.org.ua). - Електронно-бібліотечна база (ЕБС) видавництва «Лань».</p> <p>Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p>
Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері	навчальна дисципліна	Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері.pdf	1CF3tYwz7mSTgJxpg0CJrqednM6DZc/8RcDvwvDY9KI=	<p>Бібліотека. Комп'ютери: Impression P+ (2018 р.) – 6 шт. Impression P+ (2019 р.) – 25 шт. Impression NetBox U2 – 2 шт.</p> <p>Електронні бази даних: - Всесвітня організація інтелектуальної власності (ВОІВ) (<a href="http://wipo.int/">http://wipo.int/</a>). - Винаходи в Україні (Украпатент) (<a href="http://www.ukrpatent.org">http://www.ukrpatent.org</a>). - Федеральна служба з інтелектуальної власності, патентів і товарних знаків. Патенти США та Європи (<a href="http://www.freepatentsonline.com">http://www.freepatentsonline.com</a>). - База даних Відомства з патентів і товарних знаків США (<a href="http://www.uspto.gov/patft/index.html">http://www.uspto.gov/patft/index.html</a>).</p>

				<p>- інститут інтелектуальної власності Швейцарії (<a href="http://www.espace.ch">http://www.espace.ch</a>).</p> <p>- Реєстр об'єктів промислової власності (<a href="http://www.swissreg.ch">http://www.swissreg.ch</a>).</p> <p>- БД Патентного відомства Канади (<a href="http://Patents1.ic.gc.ca/intro-e.html">http://Patents1.ic.gc.ca/intro-e.html</a>).</p> <p>- Електронно-цифрова бібліотека Патентного відомства Японії (<a href="http://www.jpo.go.jp">http://www.jpo.go.jp</a>).</p> <p>Корпоративна платформа дистанційного навчання Moodle.</p>
Організація наукового експерименту	навчальна дисципліна	Організація наукового експерименту.pdf	OhstlMuKknNNGQJYeMl2/TVMQ6g5UEW1DO89Gx5MRJg=	<p>Науково-дослідна лабораторія А-505: Мікроскоп тринокулярний XSP-137T LED з камерою цифровою – 1 шт., 2018р. Прилад ДИТ - 2АМ/А - 1шт., 2007р. Спектрометр рентген.випромін.СЕР-01 – 1 шт., 2003 р. Апарат АРНС-1Э – 1шт., 2003 р. Віскозиметр LVDV-E230 – 1 шт., 2013 р. Аспіратор Тайфун – 1 шт., 2016 р. Мікроскоп монокулярний ULAB – 1 шт., 2011 р.</p> <p>Науково-дослідна лабораторія А-226 Термошафа (сушильна шафа) PolEco – 1 шт., 2016р. Морозильна шафа UGUR – 1 шт., 2005р. Установка для дослідження кінетики сушіння – 1 шт., 2015р. Набір компактних термодатчиків ІТМ – 4 шт., 2013р. Термометр – щуп – 1 шт., 2010р. Пенетрометр високошвидкісний ІТМ (0...1.5Н, 1...10000Гц) – 1 шт., 2009р. Пенетрометр ІТМ (0...3.5Н) – 1 шт., 2013р. Реопластомір модифікації Толстого – 1 шт., 2019р. Різальна машина ІТМ (0...4Н) – 1 шт., 2013р. Компактна розривна машина, ІТМ (0...5.7Н) – 1 шт., 2013р. рН метр цифровий рН150-МИ – 1 шт., 2018р. Набір датчиків для Універсального вимірювального приладу ІТМ – 1 шт., 2009р. Універсальний вимірювальний прилад ІТМ – 2 шт., 2013р. Генератор електромагнітних сигналів ІТМ – 1 шт., 2013р. Генератор лазерного випромінювання з набором дифракційних ґраток ESPE-1 – 1 шт., 2001р. Мікроскоп монокулярний Біолам Лоно – 2 шт., 1995р. USB-мікроскоп, цифровий MicroMeasure – 3 шт., 2019р. Оптична лінійка МПБ-2 – 1 шт., 2005р. Мініскоп DM-100 (100x) – 1 шт., 2012р. Радіометр СТОРА РКС-01 – 1 шт., 2013р. Матеріально-технічне, програмне забезпечення, кількість робочих місць є достатнім для проведення навчальної роботи та наукових досліджень.</p>
Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)	навчальна дисципліна	Безпечність та якість продуктів і товарів.pdf	tcknslmgOBPVokBTJlIWFeJ+b5S6bENlImGeON3WkOI=	<p>Науково-дослідна лабораторія А-111: Спектрофотометр ULAB 102UV – 1 шт., 2008 р. Машина розр. IP5074--1 шт., 2006 р. Апарат ПОС 77-М - 1шт., 2003р. Детектор Gold – 1 шт., 1998 р. Аналізатор БІК NIT38 – 1 шт., 2006 р. Аналізатор вольт-амперметрич. АКВ-07МК – 1 шт., 2006 р. Рефрактометр лабораторний - 1 шт., 2016 р. Шафа сушильна СНОЛ - 1 шт., 2016 р. Мікроскоп Біомед-4 з відеокамерою 1.3мп – 1 шт., 2007 р. Спектрофотометр Specord 210 – 1 шт., 2003 р. Фотоколориметр КФК-3-01 – 2 шт., 2006 р. Вологомір інфрачервоний AD/s/200 – 3 шт., 2006 р. Нітратометр "Соєкс" NUC-019-1 – 1 шт., 2012 р. Радіометр "Соєкс" 1М – 2 шт., 2012 р. Аналізатор Екомилк М – 2 шт., 2016 р.</p> <p>Іономер І-160М – 1 шт., 2009 р.</p>
Наукові семінари (Інноваційні	навчальна дисципліна	Інноваційні технології і товари.pdf	R1oimWo6NYx83UIKeAcVRfqnljXT24Q5lhZqMhmIFco=	<p>Науково-дослідна лабораторія А-554: Шафа сушильна СЕШ-3МУ – 1 шт., 2010 р.</p>

технології і товари)				набір ареометрів для харчових продуктів – 1 шт, 2007 р. Мікроскоп бінокль SP-137 – 1 шт, 2010 р. Пристрій перемішувальний – 1 шт, 2010 р. Прибор ИДК-1 – 1 шт, 2010 р. Центрифуга ОПН – 3 – 1 шт, 2010 р. Мікропідрибнювач – 1 шт, 2010 р. рН-метр 500 ULAB – 1 шт, 2011 р. Рефрактометр РПЛ-4 – 1 шт, 2011 р. Прилад Журавльова – 1 шт, 2011 р. Холодильник – 1 Дистильатор ДЕ10 – 1 шт, 2007 р.
----------------------	--	--	--	---

\* 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
47455	Латигіна Алла Григорівна	Завідувач кафедри			0	Іноземна мова за професійним спрямуванням	Підпункт 3, 7, 9, 14 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.3) 1. Basic English of Economics: підр. для студ. вищ. навч. закл.: А.Г. Латигіна. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2013 – 459 с. (з грифом МОНУ Лист № 1/11-8126 від 13.05.2013 (власний внесок – 28 друк. арк). 2. Mastering Business English for Customs Officers: Навч. посіб. (з грифом МОН) / Латигіна А.Г., Бербенець Л.І., Зоценко Л.А. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 3. Essential English for Psychologists: Навч. посіб./ Латигіна А.Г., Буленок С.М. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. п.п.7) Член робочої групи з розроблення стандартів вищої освіти України зі спеціальності «Філологія» спеціалізації «Германські мови та літератури (переклад включно)» п.п.9) 1. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературно-мистецького заходу «Шекспірівські читання» 2. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературного проекту «Роберт Бернс – поетичний геній шотландського народу» 3. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературно-мистецького заходу «Муза струн душі» п.п.14) 1. Ділова іноземна мова (англійська). Збірник текстів та завдань для самостійної роботи студентів / Латигіна А.Г., Тютченко Е.П. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 2. Методичні рекомендації для навчання англомовної академічної комунікації здобувачів ОС «Доктор філософії» (у співавторстві з Бербенець Л.І.) – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Міжнародний протокол та етикет», спеціальність «Філологія», ОС «Бакалавр» – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017.
47455	Латигіна Алла Григорівна	Завідувач кафедри			0	Іноземна мова академічного спілкування	Підпункт 3, 7, 9, 14 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.3) 1. Basic English of Economics: підр. для студ. вищ. навч. закл.: А.Г. Латигіна. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2013 – 459 с. (з грифом МОНУ Лист № 1/11-8126 від 13.05.2013 (власний внесок – 28 друк. арк).

						<p>2. Mastering Business English for Customs Officers: Навч. посіб. (з грифом МОН) / Латигіна А.Г., Бербець Л.І., Зошенко Л.А. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014.</p> <p>3. Essential English for Psychologists: Навч. посіб./ Латигіна А.Г., Буленок С.М. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016.</p> <p>п.п.7) Член робочої групи з розроблення стандартів вищої освіти України зі спеціальності «Філології» спеціалізації «Германські мови та літератури (переклад включно)» п.п.9)</p> <p>1. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературно-мистецького заходу «Шекспірівські читання»</p> <p>2. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературного проекту «Роберт Бернс – поетичний геній шотландського народу»</p> <p>3. Участь у складі оргкомітету з підготовки та проведення літературно-мистецького заходу «Муза струн душі» п.п.14)</p> <p>1. Ділова іноземна мова (англійська). Збірник текстів та завдань для самостійної роботи студентів / Латигіна А.Г., Тютченко Е.П. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.</p> <p>2. Методичні рекомендації для навчання англомовної академічної комунікації здобувачів ОС «Доктор філософії» (у співавторстві з Бербець Л.І.) – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017.</p> <p>3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Міжнародний протокол та етикет», спеціальність «Філологія», ОС «бакалавр» – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017.</p>
32988	Морозов Андрій Юрійович	Професор			0	<p>Філософський світогляд ХХІ століття</p> <p>Підпункт 2, 3, 8, 12 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>п.п.2) 1. Морозов А.Ю., Кравченко А.А. Філософські та релігійні аспекти феномену ностальгії (англ. мовою) // Гуманітарний вісник Запорізької державної інженерної академії. Вип. 76, 2019. – С. 30-43</p> <p>2. Морозов А.Ю. Особистість як доказ існування Бога. //Вісник КНТЕУ №1 (123), 2019. – С. 50 – 68</p> <p>3. Морозов А.Ю. Ностальгія як феномен культури //Українські культурологічні студії. Вип. 2 (3), 2018. – С. 13 - 18</p> <p>4. Морозов А. Нігілізм і псевдодуховність: людство на роздоріжжі //Вісник КНТЕУ №1, 2018. – С. 5 – 15</p> <p>5. Морозов А.Ю. Морально-релігійні мотиви в творчості Дж.Р. Толкієна: культурний контекст (англ. мовою) // Українські культурологічні студії. № 1 (1) 2017. - С. 60-65</p> <p>п.п.3) 1. Морозов А. Ю. Інтуїція в пошуках добра : монографія. К.: Логос, 2013. – 406 с.</p> <p>2. Морозов А. Зло: метафізичні і богословські виміри. Монографія. К., КНТЕУ, 2018. – 256 с.</p> <p>п.п.8) Член редакційної колегії фахових видань України: «Вісник КНТЕУ» та «Ноосфера і цивілізація»</p> <p>п.п.12) Диплом доктора філософських наук (2015 рік)</p>
306186	Семенець Олена Олександрівна	Професор			0	<p>Науковий текст</p> <p>Підпункти 2, 3, 4, 8, 10, 11, 14, 16 п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.2)</p> <p>1. Public history through the eyes of future media professionals // Média a vzdělávání 2018 – Media &amp; Education 2018 : Sborník recenzovaných příspěvků mezinárodní vědecké konference – Reviewed Papers of the International Scientific Conference / Ed. Jan Chromý. – Praha : Extrasystem Praha, 2018. – P. 201–202.</p>

204.

2. Дискурс міста, енактивоване пізнання та фахова підготовка журналістів // VIII. Internationale virtuelle Konferenz der Ukrainistik «Dialog der Sprachen – Dialog der Kulturen. Die Ukraine aus globaler Sicht». Bd. 2017 / Herausgegeben von Olena Novikova und Ulrich Schweier. München : Verlag readbox unipress Open Access LMU, 2018. – S. 467–474.

3. Медиаобразовательный сайт как интеграционный ресурс в становлении гражданского общества // Медиафера и медиаобразование: специфика взаимодействия в современном социокультурном пространстве [Электронный ресурс] : сборник статей / М во внутр. дел Респ. Беларусь, учреждение образования «Могилевский институт Министерства внутренних дел Республики Беларусь» ; редкол.: С. В. Венедиктов (отв. ред.) [и др.]. – Могилев : Могилев. институт МВД, 2017. – С. 192–198.

4. Project-Based Learning in Students' Media Education // Média a vzdělávání 2016 – Media & Education 2016 : Sborník recenzovaných příspěvků mezinárodní vědecké konference – Reviewed Papers of the International Scientific Conference / Ed. Jan Chromý. – Praha : Extrasystem Praha, 2016. – P. 105–109.

5. (IN)DIVIDUUM: екологія цілісної особистості у світі медіа // Діалог мов – діалог культур. Україна і світ : Щорічний наук. збірник Шостої міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції з україністики / Під ред. Олени Новикової, Петера Гількеса, Ульріха Шваера. – Вип. 2015. – München – Dortmund : readbox unipress – readbox publishing gmbh Open Publishing LMU, 2016. – С. 477–488.

п.п.3)

1. Лінгвосинергетика : підручник для студентів філологічних спеціальностей вищих навчальних закладів / Л. С. Піхтовнікова, Т. І. Домброван, С. М. Єнікєєва, О. О. Семенець; за загальною редакцією проф. Л. С. Піхтовнікової. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2018. – 296 с. (особистий внесок автора – 4,5 д.а.)

2. Методологія досліджень мас-медіа : робоча книга (handbook) / за заг. ред. К. Г. Сірінюк-Долгарьової. – Запоріжжя : ЗНУ, 2017. – 156 с. (особистий внесок автора – 1,4 д.а.)

3. Медіакультура в контексті міждисциплінарних досліджень : монографія / за загал. наук. ред. В. В. Березенко, М. А. Лепського, О. О. Семенець ; відп. ред. К. Г. Сірінюк-Долгарьова. – Запоріжжя : Кераміст, 2017. – 309 с. (особистий внесок автора – 0,7 д.а.)

4. Прикладні соціально-комунікаційні технології: теорія та практика : монографія / За заг. ред. В. М. Манакіна; відп. ред. В. В. Березенко, О. О. Семенець. – Запоріжжя : Запорізький національний університет, 2016. – 332 с. (особистий внесок автора – 0,7 д.а.)

5. Синергетика в філологічних дослідженнях : Монографія / Под общ. ред. проф. Л. С. Піхтовнікової. – Харьков : ХНУ имени В. Н. Каразина, 2015. – 340 с. (особистий внесок автора – 1,6 д.а.)

п.п.4)

Г'ять захищених кандидатських дисертацій (2004 – 2012), спец. 10.02.01 – українська мова: Пикалюк Р. В. (2012 р.); Киворученко С. В. (2011 р.); Шабуніна В. В. (2010р.); Кравченко О. В. (2010 р.); Желтоногова Т.В. (2004 р.).

п.п.8)

Член редколегії фахових видань:

1. “Вісник Запорізького національного університету” (Серія: Філологічні науки) 2014–

						<p>(Серія: Філологічні науки) 2014–2019</p> <p>2. "Нова філологія : Збірник наукових праць", Запорізький національний університет 2016–2019 п.п.10)</p> <p>1. Завідувач кафедри теорії комунікації, реклами та зв'язків із громадськістю, Запорізький національний університет (2013–2018)</p> <p>2. Завідувач кафедри видавничої справи та редагування, Кіровоградський державний педагогічний університет імені Володимира Винниченка (2007–2012) п.п.11)</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради К 17.051.02 у Запорізькому національному університеті (2014–2018) п.п.14)</p> <p>Робота у складі журі: Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт (Київський університет імені Бориса Грінченка, Київ 2018, 2019 рр.) п.п.16)</p> <p>Член Національної спілки журналістів України.</p>
22925	Притульська Наталія Володимирівна	Перший проректор з науково-педагогічної роботи			0	<p>Методологія наукових досліджень</p> <p>Підпункти 1, 2, 3, 4, 7, 8, 11 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.1)</p> <p>1. Prytulska N. Termogravimetric research into fish and plant semifinished products which made from raw and blanched tissues of azov goby and wheat bran/ N. Prytulska, D. Fedorova, M. Lazarenko, O. Vasylieva, T. Yudina//</p> <p>2. Prytulska N. Research of prospects for using zeolites in the food industry / N. Prytulska., E. Bondarenko // Eastern European Journal of Enterprise technologies. – 2015. – № 5/11 (77) – С. 4 – 9.</p> <p>3. Prytulska N. Research of consumer properties of gellike food products for athletes / N. Prytulska., Y.Miklashevska // Eastern European Journal of Enterprise technologies. – 2015. – № 5/11 (77) – С. 21 – 26. п.п.2)</p> <p>1. Притульська Н. Дослідження протизапальної та анаболічної активності цукерок та топінгу для людей з тривалим статичним фізичним навантаженням / Притульська Н., Нездолій А.// Вісник ХНТЕУ. – 2015. – № 2(53). – С.64-69.</p> <p>2. Притульська Н.В., Шаповал С.Л., Федорова Д.В., Романенко Р.П. Обґрунтування раціональних технологічних параметрів і режимів сушіння рибо-рослинних напівфабрикатів/ Притульська Н.В., Шаповал С.Л., Федорова Д.В., Романенко Р.П.// Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С.З. Гжицького. Львів: ЛТЕУ – 2017. – Т.19 №80. – С. 154-164.</p> <p>3. Притульська Н.В. Ресурсозберігаюча технологія сухих рибо-рослинних напівфабрикатів/ Н.В. Притульська, Д.В. Федорова // Науковий вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – Серія "Харчові технології". Львів: ЛТЕУ. – 2017. – Т. 18. – С. 65–71.</p> <p>4. Концептуальні засади розробки продуктів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах / Притульська Н., Карпенко П., Кравченко М., Федорова Д., Мотузка Ю., Гніщевич В., Юдіна Т. // ScienceRise. 2017. № 10 (39). С. 31–41.</p> <p>5. фізіологічна активність продуктів для ентерального харчування / Н. Притульська, Ю.Мотузка, С.Асланян // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2018. – №4 (28). – С. 85-93. п.п.3)</p>



						<p>1. Мазаракі А.А. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження / Мазаракі А.А., Шевченко О.Ю., Українець А.І., Притульська Н.В., Піддубний В.А. Сімахіна Г.О. Ніколаєнко С.М. - Монографія. - Київ. - КНТЕУ. - 2015. – 400 с. (62 с.)</p> <p>2. Інноваційні технології риб: Монографія / А.А.Мазаракі, Т.К.Лебська, О.В.Сидоренко, Н.В.Притульська, С.М.Ніколаєнко. Київ.- КНТЕУ. - 2015. – 450 с. (48 с.)</p> <p>3. Білецький Е.В. Основи технічного регулювання та метрології : підручник для студ. вищ.навч. закл. / Е. В. Білецький, О. Т. Дорошин, Н. В. Притульська, С. Т. Черепков, Д. А. Янушкевич – Харків. : ХТЕІ КНТЕУ, 2015. – 544 с. (36 с.)</p> <p>4. Ентеральна нутрітивна підтримка населення в умовах надзвичайних ситуацій: монографія / Притульська Н. В., Асланян С. А., Мотузка Ю. М., Гуліч М. П., Заруцький Я.М., Антюшко Д. П. Київ: КНТЕУ, 2018. 282 с. п.п.4)</p> <p>Наукове керівництво 6 здобувачами, які одержали документи про присудження наукового ступеня кандидата технічних наук, науковий консультант 2 здобувачів, які одержали документи про присудження наукового ступеня доктора технічних наук п.п.7)</p> <p>Голова секції товарознавства підкомісії з товарознавства і торговельного підприємництва НМК МОН (2000 – 2014 р.) Член робочої групи з розробки ГСВО (2012, 2013 р.) Член наукової ради МОН ( з 2015 р.) Президент Українського товариства товарознавців та технологів, Віце-президент Міжнародного товариства товарознавців та технологів (IGWT)</p> <p>Керівництво науково-дослідними темами «Науково-практичні засади створення функціональних харчових продуктів для осіб з високим фізичним та психоемоційним навантаженням» (2013–2014 р.), «Створення інституційного середовища захисту ринку від небезпечної продукції» (2014–2016 р.) «Розробка продуктів і раціонів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах та при проведенні бойових дій з відривом від баз постачання» (2015-2017) «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів і сировинних ресурсів» (2016-2020)</p> <p>Голова редакційної колегії журналу «Товари і ринки», заступник голови «Вісник КНТЕУ» Лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розробленні і впровадження інноваційних технологій Голова спеціалізованої вченої ради Д 26.055.02 КНТЕУ</p>
112304	Головня Юлія Ігорівна	Доцент			0	<p>Педагогіка вищої освіти</p> <p>Підпункти 1, 2, 3, 10, 11, 14, 16 п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.1) Yuliia Holovnia, Ganna Kotsiurubenko, Mykola Husiatynskyi, Iryna Martyniuk. Methodology for Determining the Factors that Affect the Current State of Implementation of Investment Strategies in Public Administration // International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT) ISSN: 2249 – 8958, Volume-8 Issue-6, August 2019, pp. 4484-4487 – Scopus п.п.2) 1. Головня Ю.І. Конкурентне позиціонування регіонів у просторовому розвитку України /</p>

						<p>Ю.І. Головня// Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності: Збірник наукових праць. – Маріуполь: ДВНЗ «ПДТУ», 2015. – Вип. 2, Т. 2. – с. 294-298. (Google Scholar, РІНЦ, Index Copernicus)</p> <p>2.Головня Ю.І. Принципи позиціонування регіону в системі просторового розвитку/ Ю.І. Головня//Вісник Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки, - 2015. - № 40. – С.78-89. (Google Scholar, РІНЦ, Index Copernicus).</p> <p>3.Головня Ю.І. Соціальна інфраструктура регіону: еволюція поняття в контексті сучасних економічних змін / Ю.І. Головня // Вісник Черкаського університету (Серія: Економічні науки). - 2017. № 4 (Частина 2), - С.24-28. (фахове видання, Scholar Google)</p> <p>4.Головня Ю.І. Соціальна інфраструктура у формуванні туристичного бренду Полтавщини/ Ю.І. Головня// Інфраструктура ринку. – 2017. – № 9. – С. 112-117. (фахове видання, Index Copernicus)</p> <p>5.Головня Ю. І., Льченко В. М., Трубей О. М. Екологічний брендинг в умовах сталого розвитку економіки. Ефективна економіка. 2019. № 8. – URL: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7224">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7224</a> (фахове видання, Index Copernicus)</p> <p>п.п. 3)</p> <p>1.Зовнішня торгівля України: XXI ст.: монографія: / А.А. Мазаракі / Мазаракі А.А., Т.М Мельник, Л.П. Кудирко, К.І. Ладиченко, Ю.І. Головня, Дугінець Г.В., Дьяченко О.В. [та ін.]; за заг.ред.: А.А. Мазаракі - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 700 с. (особистий внесок – 0,8 д.а.)</p> <p>2.Golovnya Y.I. Small and Medium Business: Regional Aspect/ Ukrainian economy growth imperatives : Monograph [Text] / edited by Anatolii A. Mazaraki. – Prague : Coretex CZ SE, 2018. – 310 p. P. 126-142.</p> <p>3. Головня Ю.І. Стан та особливості розвитку малого та середнього бізнесу в Україні у вимірі євроінтеграційних пріоритетів // Євроінтеграційні пріоритети національного бізнесу: монографія; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 660 с. (особистий внесок – 0,7 д.а.)</p> <p>п.п.10)</p> <p>Заступник декана ФЕМП з навчальної роботи (2005-2012 р.р.)</p> <p>Заступник керівника Вищої школи педагогічної майстерності КНТЕУ</p> <p>п.п.11)</p> <p>Офіційний опонент здобувачів Пригодюк О.М., Рогової О.В., Денисенка С.А., Олініченко І.В., Пепчука С.М., Бахматюка О.Р. тощо.</p> <p>Член спеціалізованої ради К 26.055.06 (КНТЕУ)</p> <p>п.п.14)</p> <p>1. II місце на I Всеукраїнському економічному турнірі у м. Рівне (Шуль Валерія, Куцай Юлія, Приходько Карина) 2019</p> <p>2. I місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді з науки «Регіональна економіка» (Дудка Валерія) 2018.</p> <p>3. Член журі Всеукраїнської студентської олімпіади з науки «Регіональна економіка» (2011-2018)</p> <p>п.п.16)</p> <p>Член Всеукраїнської спілки вчених-економістів.</p>
63284	Гуржій Анна Валеріївна	Доцент			о	<p>Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері</p> <p>Підпункти 1, 2, 3, 10, 11, 14, 16 п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності:</p> <p>п.п.1)</p> <p>Yuliia Holovnia, Ganna Kotsiurubenko, Mykola Husiatynskiy, Iryna Martyniuk. Methodology for Determining the Factors that Affect the Current State of Implementation of Investment Strategies in Public</p>

						<p>Administration // International Journal of Engineering and Advanced Technology (IJEAT) ISSN: 2249 – 8958, Volume-8 Issue-6, August 2019, pp. 4484-4487 – Scopus p.п.2)</p> <p>1. Головня Ю.І. Конкурентне позиціонування регіонів у просторовому розвитку України / Ю.І. Головня // Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності: Збірник наукових праць. – Маріуполь: ДВНЗ «ПДТУ», 2015. – Вип. 2, Т. 2. – с. 294-298. (Google Scholar, PИHC, Index Copernicus)</p> <p>2. Головня Ю.І. Принципи позиціонування регіону в системі просторового розвитку / Ю.І. Головня // Вісник Черкаського державного технологічного університету. Серія: Економічні науки. - 2015. - № 40. – С.78-89. (Google Scholar, PИHC, Index Copernicus).</p> <p>3. Головня Ю.І. Соціальна інфраструктура регіону: еволюція поняття в контексті сучасних економічних змін / Ю.І. Головня // Вісник Черкаського університету (Серія: Економічні науки). - 2017. № 4 (Частина 2), - С.24-28. (фахове видання, Scholar Google)</p> <p>4. Головня Ю.І. Соціальна інфраструктура у формуванні туристичного бренду Полтавщини / Ю.І. Головня // Інфраструктура ринку. – 2017. – № 9. – С. 112-117. (фахове видання, Index Copernicus)</p> <p>5. Головня Ю. І., Ільченко В. М., Трубей О. М. Екологічний брендинг в умовах сталого розвитку економіки. Ефективна економіка. 2019. № 8. – URL: <a href="http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7224">http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&amp;z=7224</a> (фахове видання, Index Copernicus) p.п.3)</p> <p>1. Зовнішня торгівля України: XXI ст.: монографія: / А.А. Мазаракі / Мазаракі А.А., Т.М. Мельник, Л.П. Кудирко, К.І. Ладиченко, Ю.І. Головня, Дугінець Г.В., Дьяченко О.В. [та ін.]; за заг.ред.: А.А. Мазаракі - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 700 с. (особистий внесок – 0,8 д.а.)</p> <p>2. Golovnya Y.I. Small and Medium Business: Regional Aspect/ Ukrainian economy growth imperatives : Monograph [Text] / edited by Anatolii A. Mazaraki. – Prague : Coretex CZ SE, 2018. – 310 p. P. 126-142.</p> <p>4. Головня Ю.І. Стан та особливості розвитку малого та середнього бізнесу в Україні у вимірі євроінтеграційних пріоритетів // Євроінтеграційні пріоритети національного бізнесу: монографія; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 660 с. (особистий внесок – 0,7 д.а.) p.п.4)</p> <p>Заступник декана ФЕМП з навчальної роботи (2005-2012 р.р.) Заступник керівника Вищої школи педагогічної майстерності КНТЕУ p.п.5)</p> <p>Офіційний опонент здобувачів Пригодюк О.М., Рогової О.В., Денисенка С.А., Олінченко І.В., Пепчука С.М., Бахматюка О.Р. тощо. Член спеціалізованої ради К 26.055.06 (КНТЕУ) p.п.14)</p> <p>1. II місце на I Всеукраїнському економічному турнірі у м. Рівне (Шуль Валерія, Куцай Юлія, Приходько Карина) 2019</p> <p>2. I місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді з науки «Регіональна економіка» (Дудка Валерія) 2018.</p> <p>3. Член журі Всеукраїнської студентської олімпіади з науки «Регіональна економіка» (2011-2018) p.п.16)</p> <p>Член Всеукраїнської спілки вчених-економістів.</p>
						<p>Організація П'ятнадцять 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 16</p>

61663	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор		0	научного експерименту	<p>пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п. 1)</p> <p>1.Gnitsevych V. Determination of process raw processing options in technology pektynovmisnoyi milk-vegetable stuffing. Eastern Eurppean Journal of Enterprise technologies. 2016. – № 5/11 (83) – с. 25-31.</p> <p>2. Gnitsevych, V., Yudina, T., Deinychenko, L., Nykyforov, R., Nazarenko, I. (2018). Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage process. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1/11 (91), 16-22.</p> <p>3. T. Yudina, V. Gnitsevych, I. Nazarenko (2019) Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. Ukrainian Food Journal. №29 (1). P.89-98. п.п.2)</p> <p>1. Гніцевич В.А. Технологія та якість виробів з молочно-білковим концентратом / В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна, Л.Г. Дейниченко // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №1(23). – С. 139-147.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Дослідження кінетики ферментолізу лактози сироватки // В.А. Гніцевич, Н.Ю. Чикун, Ю.М. Гончар // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №2(24). – С. 97-101.</p> <p>3. Гніцевич В.А. Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза // В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар // Наукові праці НУХТ. – Т.24, № 2, 2018. – С.203–208.</p> <p>4. Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105–114.</p> <p>5. Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.. Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів. Товари і ринки. 2019. – № 3 (31). С. 94–104. п.п.3)</p> <p>1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини. Монографія. // Гніцевич В.А. Никифоров Р.П., Федотова Н.В., Кравченко Н.В. / Донецьк: Донбасс, 2014. – 337 с. п.п.4)</p> <p>наукове керівництво аспірантами, які захистили дисертації: Васильєва О.О. (2006 р.), Слащева А.В. (2008р.), Федотова Н.М. (2011р.), Чехова Н.С. (2013 р.), Кравченко Н.В. (2014 р), Дейниченко Л.Г. (2018 р.) п.п.7)</p> <p>Робота у складі наукової ради МОН по 2019р. п.п 8)</p> <p>Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Товари і ринки» п.п.10) Завідувач кафедри технології в ресторанному господарстві ДонНУЕТ, декан ФРГБ ДонНУЕТ (2010-2014 р.р.) п.п.11) член спеціалізованої вченої ради: КНТЕУ Д 26.055.02 з 2015 р. ХДУХТ – Д 64.088.01 (2012-2014 р.р.) ДонНУЕТ - К11.055.02 (2010-2014 р.р.) п.п.16)</p> <p>участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз</p>
61663	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор		0	Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)	<p>Підпункт 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п. 1)</p> <p>1.Gnitsevych V. Determination of process raw processing options in</p>

						<p>technology pektynovmisnoyi mlk-vegetable stuffing. Eastern European Journal of Enterprise technologies. 2016. – № 5/11 (83) – с. 25-31.</p> <p>2. Gnitsevych, V., Yudina, T., Deinychenko, L., Nykyforov, R., Nazarenko, I. (2018). Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage process. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1/11 (91), 16-22.</p> <p>3. T. Yudina, V. Gnitsevych, I. Nazarenko (2019) Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. Ukrainian Food Journal. №29 (1). P.89-98. п.п.2)</p> <p>1. Гніцевич В.А. Технологія та якість виробів з молочно-білковим концентратом / В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна, Л.Г. Дейниченко // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №1(23). – С. 139-147.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Дослідження кінетики ферментолізу лактози сироватки // В.А. Гніцевич, Н.Ю. Чикун, Ю.М. Гончар // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №2(24). – С. 97-101.</p> <p>3. Гніцевич В.А. Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза // В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар // Наукові праці НУХТ. – Т.24, № 2, 2018. – С.203-208.</p> <p>4. Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105-114.</p> <p>5. Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.. Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів. Товари і ринки. 2019. – № 3 (31). С. 94-104. п.п.3)</p> <p>1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини. Монографія. // Гніцевич В.А. Никифоров Р.П., Федотова Н.В., Кравченко Н.В. / Донецьк: Донбас, 2014. – 337 с. п.п.4)</p> <p>наукове керівництво аспірантами, які захистили дисертації: Васильєва О.О. (2006 р.), Слещева А.В. (2008р.), Федотова Н.М. (2011р.), Чехова Н.С. (2013 р.), Кравченко Н.В. (2014 р), Дейниченко Л.Г. (2018 р.)</p> <p>п.п.7)</p> <p>Робота у складі наукової ради МОН по 2019р.</p> <p>п.п.8)</p> <p>Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Товари і ринки»</p> <p>п.п.10) Завідувач кафедри технології в ресторанному господарстві ДонНУЕТ, декан ФРГБ ДонНУЕТ (2010-2014 р.р.)</p> <p>п.п.11) член спеціалізованої вченої ради: КНТЕУ Д 26.055.02 з 2015 р. ХДУХТ – Д 64.088.01 (2012-2014 р.р.) ДонНУЕТ - К11.055.02 (2010-2014 р.р.)</p> <p>п.п.16)</p> <p>участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз</p>
80258	Белінська Світлана Омелянівна	Завідувач кафедри			о	<p>Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)</p> <p>Підпункт 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 17 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п.1)</p> <p>1. Belinska S; Kamienieva N; Levytska S; Rogalskiy S. Effect of blanching and treatment with a salt solution on the biological value of broccoli // Східноєвропейський журнал передових технологій. - №3/11 (93). – 2018. – С. – 25-32.</p> <p>2. Belinska S., Levitskaya S., Roskladka A., Kitayev O., Kamienieva</p>

						<p>N. The Peculiarities of Crystal Formation During Freezing of Broccoli// Food science and technology. - Volume 12. - Issue 3 / 2018 P.21-27</p> <p>3. Zamorska I., Zamorskyi V., Halahur Y., Osyka V., Belinska S., Motuzka I., Bozhko T., Krasulya O., Fil M. Improvement of the Technology of Garden Strawberry Jam in Combination With Apple Puree //Східноєвропейський журнал передових технологій. - №6/11 (102). – 2019. – С. – 14-21. п.п 3)</p> <p>Орлова Н.Я. Управління безпечністю та якістю швидкозамороженої плодоовочевої продукції / Н.Я.Орлова, С.О.Белінська: монографія. - К., КНТЕУ, 2013. -196с. п.п 4)</p> <p>Левицька Станіслава Олегівна – к.т.н., 2018 р. п.п 7)</p> <p>Робота у складі наукової ради МОН по 2019р. п.п 8)</p> <p>Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Товари і ринки» п.п 10)</p> <p>Організаційна робота в КНТЕУ на посаді завідувача кафедри (з 2015 р) п.п 11)</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради Д 26.055.02 КНТЕУ</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 ХДУХТ п.п 17)</p> <p>Досвід практичної роботи в торгівлі з 1985 по 1997 роки</p>
61663	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор			0	<p>Наукові семінари (Інноваційні технології і товари)</p> <p>Підпункт 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 16 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п 1)</p> <p>1.Gnitsevych V. Determination of process raw process-sing options in technology pektynovmisnoyi milk-vegetable stuffing. Eastern Eurppean Journal of Enterprise technologies. 2016. – № 5/11 (83) – с. 25-31.</p> <p>2. Gnitsevych, V., Yudina, T., Deinychenko, L., Nykyforov, R., Nazarenko,I. (2018). Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the low-temperature storage process. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1/11 (91), 16-22.</p> <p>3. T. Yudina, V. Gnitsevych, I. Nazarenko (2019) Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. Ukrainian Food Journal. №29 (1). P.89-98. п.п 2)</p> <p>1. Гніцевич В.А. Технологія та якість виробів з молочно-білковим концентратом / В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна, Л.Г. Дейниченко // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №1(23). – С. 139-147.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Дослідження кінетики ферментолізу лактози сироватки // В.А. Гніцевич, Н.Ю. Чикун, Ю.М. Гончар // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. – №2(24). – С. 97-101.</p> <p>3. Гніцевич В.А. Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза // В.А. Гніцевич, Ю.М. Гончар //Наукові праці НУХТ. – Т.24, № 2, 2018. – С.203–208.</p> <p>4. Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105–114.</p> <p>5. Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.. Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів. Товари і ринки. 2019. – № 3 (31). С. 94–104. п.п 3)</p> <p>1. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с.</p> <p>2. Гніцевич В.А. Технологія</p>

						<p>харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини. Монографія. // Гніцевич В.А. Никифоров Р.П., Федотова Н.В., Кравченко Н.В. / Донецьк: Донбас, 2014. – 337 с. п.п 4)</p> <p>наукове керівництво аспірантами, які захистили дисертації: Васильєва О.О. (2006 р.), Слещева А.В. (2008р.), Федотова Н.М. (2011р.), Чехова Н.С. (2013 р.), Кравченко Н.В. (2014 р), Дейниченко Л.Г. (2018 р.) п.п 7)</p> <p>Робота у складі наукової ради МОН по 2019р. п.п 8)</p> <p>Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Товари і ринки» п.п 10)</p> <p>Завідувач кафедри технології в ресторанному господарстві ДонНУЕТ, декан ФРГБ ДонНУЕТ (2010-2014 р.р.) п.п 11) член спеціалізованої вченої ради: КНТЕУ Д 26.055.02 з 2015 р. ХДУХТ – Д 64.088.01 (2012-2014 р.р.) ДонНУЕТ - К11.055.02 (2010-2014 р.р.) п.п 16)</p> <p>участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Український кулінарний союз</p>
80258	Белінська Світлана Омелянівна	Завідувач кафедри			о	<p>Наукові семінари (Інноваційні технології і товари)</p> <p>Підпункт 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 17 пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності: п.п 1)</p> <p>1. Belinska S; Kamienieva N; Levytska S; Rogalskiy S. Effect of blanching and treatment with a salt solution on the biological value of broccoli // Східноєвропейський журнал передових технологій. - №3/11 (93). – 2018. – С. – 25-32.</p> <p>2. Belinska S., Levitskaya S., Roskladka A., Kitayev O., Kamienieva N. The Peculiarities of Crystal Formation During Freezing of Broccoli// Food science and technology. - Volume 12. - Issue 3 / 2018 P.21-27</p> <p>3. Zamorska I., Zamorskiy V., Halahur Y., Osyka V., Belinska S., Motuzka I., Bozhko T., Krasulya O., Fil M. Improvement of the Technology of Garden Strawberry Jam in Combination With Apple Puree // Східноєвропейський журнал передових технологій. - №6/11 (102). – 2019. – С. – 14-21. п.п 3)</p> <p>Орлова Н.Я. Управління безпечністю та якістю швидкозамороженої плодоовочевої продукції / Н.Я.Орлова, С.О.Белінська: монографія. - К., КНТЕУ, 2013. -196с. п.п 4)</p> <p>Левицька Станіслава Олегівна – к.т.н., 2018 р. п.п 7)</p> <p>Робота у складі наукової ради МОН по 2019р. п.п 8)</p> <p>Член редакційної колегії науково-практичного журналу «Товари і ринки» п.п 10)</p> <p>Організаційна робота в КНТЕУ на посаді завідувача кафедри (з 2015 р) п.п 11)</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради Д 26.055.02 КНТЕУ</p> <p>Член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 ХДУХТ п.п 17)</p> <p>Досвід практичної роботи в торгівлі з 1985 по 1997 роки</p>

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

--	--	--	--	--	--	--

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Іноземна мова за професійним спрямуванням</i>		
ПРН 15. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, комп'ютерні технології).	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль - екзамен письмовий.
<i>Іноземна мова академічного спілкування</i>		
ПРН 15. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, комп'ютерні технології).	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль - залік.
<i>Філософський світогляд XXI століття</i>		
ПРН 1. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія).	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 8. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній діяльності, нести особисту відповідальність за одержані результати дослідження.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія).	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 16. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування, а також демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія).	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>Науковий текст</i>		
ПРН 3. Уміння спілкуватись діловою науковою та професійною мовою, застосовувати різні стилі мовлення, методи і прийоми спілкування, демонструвати широкий науковий та професійний словниковий запас.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний.	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 7. Мати досвід спілкування в діалоговому режимі з широкою науковою спільнотою та громадськістю у відповідній галузі наукової та/або професійної діяльності.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний.	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 8. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній діяльності, нести особисту відповідальність за одержані результати дослідження.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний.	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 15. Професійно презентувати результати власного наукового дослідження на вітчизняних та міжнародних наукових конференціях і семінарах, мати досвід практичного використання іноземної мови у науковій, інноваційній та педагогічній діяльності.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний.	- Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених реферативних повідомлень) - Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>Методологія наукових досліджень</i>		
ПРН 1. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (перевірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації)). Підсумковий контроль – екзамен письмовий
ПРН 5. Самостійно та професійно виконувати експериментальні дослідження, формулювати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (перевірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації)). Підсумковий контроль – екзамен письмовий
ПРН 6. Формулювати наукову проблему з огляду на ціннісні орієнтири сучасного суспільства та стан її наукової розробки, генерувати нові ідеї, які мають розширювати і поглиблювати стан наукових досліджень.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання	Поточний контроль (перевірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації)). Підсумковий контроль – екзамен письмовий



	(презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	
ПРН 10. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів проводити комплексно та методично вірно наукові дослідження, що призводять до отримання нових знань, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий
ПРН 2. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий
<i>Педагогіка вищої освіти</i>		
ПРН 1. Знати та розуміти філософську методологію наукового пізнання та психолого-педагогічних аспектів професійно-наукової діяльності та проблем, пов'язаних з впливом науки і техніки на розвиток сучасної цивілізації.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Проблемні та тематичні лекції, практичні заняття із викорис-танням презентацій, дискусій, роботи в малих групах.	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка робіт). Підсумковий контроль – залік.
ПРН 16. Планувати та здійснювати освітній процес на основі сучасних методологічних принципів, застосовувати активні методи викладання, використовувати різні стратегії педагогічної взаємодії, способів комунікативного впливу, діалогічного педагогічного спілкування, а також демонструвати навички лідерства і саморегуляції на основі самопізнання.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Проблемні та тематичні лекції, практичні заняття із викорис-танням презентацій, дискусій, роботи в малих групах.	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка робіт). Підсумковий контроль – залік.
<i>Інтелектуальна власність в науково-дослідній сфері</i>		
ПРН 8. Дотримуватися основних засад академічної доброчесності, професійної етики та корпоративної культури у науковій та освітній діяльності, нести особисту відповідальність за одержані результати дослідження	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, комп'ютерні технології).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень); Підсумковий контроль – залік.
<i>Організація наукового експерименту</i>		
ПРН 10. На основі знання стратегії наукового дослідження у галузі харчових технологій, правил і принципів проводити комплексно та методично вірно наукові дослідження, що призводять до отримання нових знань, кваліфіковано відображати результати наукових досліджень у наукових статтях і патентах.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Вирішення ситуаційних завдань, підготовка рефератів та презентацій відповідно теми дисертаційного дослідження.	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 11. Демонструвати знання та розуміння під час здійснення наукових досліджень в умовах науково-дослідних та виробничих лабораторій із застосуванням сучасного обладнання.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Вирішення ситуаційних завдань, підготовка рефератів та презентацій відповідно теми дисертаційного дослідження.	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 4. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Вирішення ситуаційних завдань, підготовка рефератів та презентацій відповідно теми дисертаційного дослідження.	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
ПРН 5. Самостійно та професійно виконувати експериментальні дослідження, формувати власні висновки, пропозиції, рекомендації, приймати рішення.	Лекційні та практичні заняття, самостійна робота. Вирішення ситуаційних завдань, підготовка рефератів та презентацій відповідно теми дисертаційного дослідження.	Поточний контроль (пере-вірка підготовленого матеріалу (реферати, презентації). Підсумковий контроль – екзамен письмовий.
<i>Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)</i>		
ПРН 3 Уміння спілкуватись діловою науковою та професійною мовою, застосовувати різні стилі мовлення, методи і прийоми спілкування, демонструвати широкий науковий та професійний словниковий запас.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) Підсумковий контроль – залік.
ПРН 13. Розробляти нормативну документацію, технологічні регламенти та рекомендації промисловості у сфері виробництва харчових продуктів із врахуванням вимог європейського і світового законодавства.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) Підсумковий контроль – залік.
ПРН 9. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) Підсумковий контроль – залік.

ПРН 4. Застосовувати сучасні інформаційно-комунікаційні інструменти та технології для забезпечення ефективних наукових і професійних комунікацій, моделювання, прогнозування та інтерпретації отриманих результатів.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) Підсумковий контроль – залік.
ПРН 2. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: проблемно-пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень) Підсумковий контроль – залік.
<i>Наукові семінари (Інноваційні технології і товари)</i>		
ПРН 14. Оцінювати економічну доцільність впровадження інноваційних наукових розробок, у тому числі за результатами маркетингового дослідження продовольчого ринку за рівнем доступності у споживанні харчової продукції	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (опитування, тестовий контроль, індивідуальні завдання); Підсумковий контроль – залік.
ПРН 13. Розробляти нормативну документацію, технологічні регламенти та рекомендації промисловості у сфері виробництва харчових продуктів із врахуванням вимог європейського і світового законодавства.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (опитування, тестовий контроль, індивідуальні завдання); Підсумковий контроль – залік.
ПРН 9. Мати ґрунтовні знання предметної області, аналізувати науково-технічний рівень світової та вітчизняної харчової науки, уміти формулювати мету власного наукового дослідження як складову загально-цивілізаційного процесу.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (опитування, тестовий контроль, індивідуальні завдання); Підсумковий контроль – залік.
ПРН 2. Проводити критичний аналіз, оцінку і синтез нових наукових положень та ідей. Володіти сучасними концептуальними та методологічними знаннями для виконання науково-дослідницької та/або професійної діяльності і на межі предметних галузей знань.	Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій).	Поточний контроль (опитування, тестовий контроль, індивідуальні завдання); Підсумковий контроль – залік.